Panasonic



Automatic Bread Maker
OPERATING INSTRUCTIONS AND RECIPES (Household Use)

Brotbackautomat
BEDIENUNGSANLEITUNG UND REZEPTE (Hausgebrauch)

Automatische Broodbakoven
GEBRUIKSAANWIJZING EN RECEPTEN (voor huishoudelijk gebruik)

Machine à pain automatique
NOTICE D'UTILISATION ET RECETTES (usage domestique)

Macchina per pane automatica
ISTRUZIONI D'USO E RICETTE (utilizzo domestico)

Máquina panificadora automática
INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO Y RECETAS (uso doméstico)

Model No./Modell Nr./Modelnr.
Modèle n°/Modello n°/N.° de modelo **SD-2511**



Contents

Before Use

How to Use

Recipes







How to Clean

To Protect the Non-stick Finish

Troubleshooting

Thank you for purchasing this Panasonic product.
- Please read these instructions carefully before using this product and save this manual for future use.
- The explanations inside mainly focus on the SD-2511 white model.
- This product is intended for household use only.

Safety Instructions

Please make sure to follow these instructions.

In order to prevent accidents or injuries to the user, other people, and damage to property, please follow the instructions below.

■ The following charts indicate the degree of damage caused by wrong operation.

⚠ **Warning:**	Indicates serious injury or death.
⚠ **Caution:**	Indicates risk of injury or property damage.

■ The symbols are classified and explained as follows.

⃠ This symbol indicates prohibition.	❗ This symbol indicates requirement that must be followed.

English

⚠ Warning

Do not use the appliance if the power cord or power plug is damaged or the power plug is loosely connected to the power outlet.
(It may cause an electric shock, or fire due to short circuit.)
➜ If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified person in order to avoid a hazard.

Do not damage the power cord or power plug.
(It may cause an electric shock, or fire due to short circuit.)
Following actions are strictly prohibited. (Modifying, placing near heating elements, bending, twisting, pulling, putting heavy objects on top, and bundling the cord.)

Do not plug or unplug the power cord with wet hands.
(It may cause an electric shock.)

Do not exceed voltage on the outlet and do not use alternate current other than listed on the appliance.
(It may cause an electric shock or fire.)
• Make sure the voltage supplied to the appliance is the same as your local supply.
• Plugging other devices into the same outlet may cause an electric overheating.

Insert the power plug firmly.
(Otherwise it may cause an electric shock and fire caused by the heat that may generate around the plug.)

SD-2511_Bel.indb 3 2015/01/27 14:02:10

Safety Instructions
Please make sure to follow these instructions.

⚠ Warning

Clean the power plug regularly.
(A soiled power plug may cause insufficient insulation due to the moisture and lint build-up, which may cause a fire.)
➜ Unplug the power plug, and wipe with the dry cloth.

Discontinue using the appliance immediately and unplug in the unlikely event that this appliance stops working properly.
(It may cause smoking, fire, electric shock or burn.)
e.g. for abnormal or breaking down
• The power plug and the power cord become abnormally hot.
• The power cord is damaged or power failure.
• The main body is deformed or is abnormally hot.
• The appliance makes abnormal turning noise during use.
➜ Unplug the appliance immediately and consult the place of purchase or a Panasonic service centre for the check or the repair.

Do not touch, block or cover the steam vent holes during use.
(It may cause a burn.)
• Especially pay attention for children.

Do not disassemble, repair or modify this appliance.
(It may cause a fire, electric shock or injury.)
➜ Consult the place of purchase or a Panasonic service centre.

Do not immerse the appliance in water or splash it with water.
(It may cause an electric shock, or catch a fire due to short circuit.)

This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised. Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.
(It may cause burns, injury or electric shock.)

⚠ Caution

Make sure to hold the power plug when unplugging the power plug.
(Otherwise it may cause an electric shock, or fire due to short circuit.)

⚠ Caution

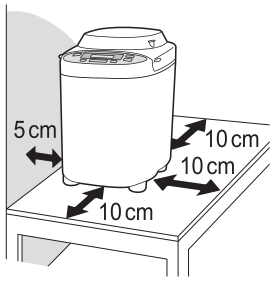
Unplug the power plug when the appliance is not in use.
(Otherwise it may cause an electric shock, or fire due to electric leakage.)

Please unplug and allow the appliance to cool down before cleaning it. (It may cause a burn.)

Do not allow the power cord to hang over the edge of the table or touch a hot surface. (It may cause a burn or injury.)

Do not remove the bread pan or unplug the Bread Maker during use. (It may cause a burn or injury.)

Do not use the appliance on following places.

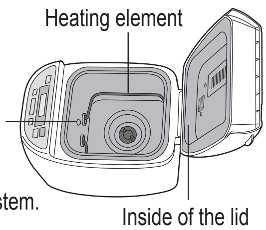


- Position the Bread Maker on a firm, dry, clean, flat heatproof worktop at least 10 cm (4 inches) from the edge of the worktop.
  (It may cause the appliance to slip and fall from the worktop.)
- Do not place on unstable surfaces, on electrical appliances such as a refrigerator, on materials such as tablecloths or on carpet, etc.
  (It may cause falling or a fire.)
- During baking the unit heats up. The Bread Maker should be placed at least 5 cm (2 inches) from adjacent walls and other objects.
  (It may cause a discoloration or deformation.)

Do not touch hot area such as bread pan, inside of unit, heating element or inside of the lid while the appliance is in use or after cooking.
The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating.
(The surfaces get hot during use which cause burns.)

➜ To avoid burns, always use oven gloves when removing the bread pan or the finished bread.
(Do not use wet oven gloves.)
Also take care when removing the finished bread or kneading blade.

Important Information



- Do not use the appliance outdoors, in the immediate vicinity of heat sources or in rooms of high humidity.
  (It may cause a malfunction or deformation.)
- Do not use excessive force on the parts as is illustrated on the right.
  (It may cause a malfunction or deformation.)
- This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

Accessories/Parts Identification

Main Unit

Raisin nut dispenser

The ingredients placed in the raisin nut dispenser will drop into the bread pan automatically upon selecting the menu with raisin (3, 4, 7, 16, 20, 21, 23 and 31).
Turn to P. GB14 for ingredients which may be placed in the raisin nut dispenser.





Dispenser lid



Lid

Raisin nut dispenser flap

Kneading blade (rye bread)

Kneading blade (wheat bread)

Handle

Bread pan

Control panel

Plug

Accessories

Sourdough cup × 2
To measure out liquids, make sourdough starter

Lid

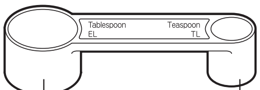
(max. 550 mL)



• 10 mL increments

Measuring spoon
To measure out sugar, salt, yeast, etc.

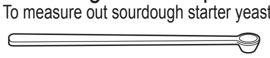
(15 mL) (5 mL)



Tablespoon
• ½ marking

Teaspoon
• ¼, ½, ¾ markings

Sourdough starter spoon
To measure out sourdough starter yeast

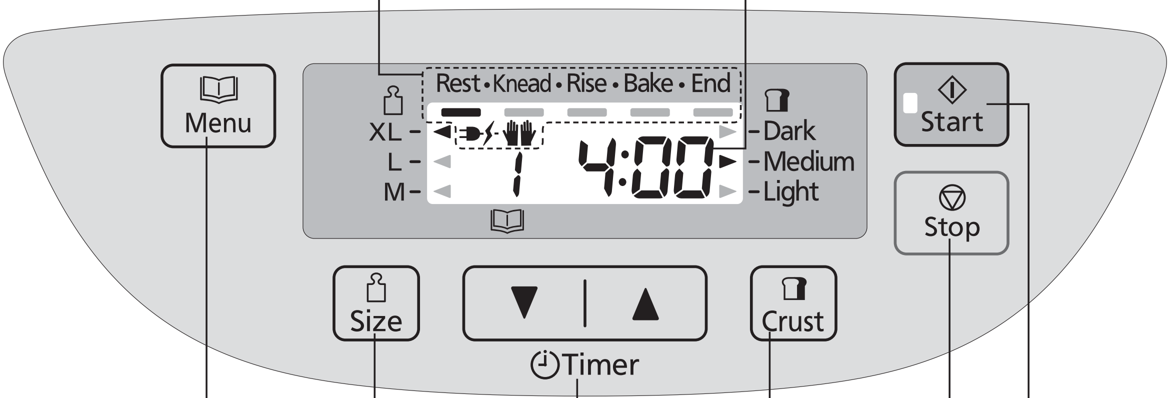


approx. 0.1 g

Control Panel

Operation status
▬ : displayed for the current stage of the program. Ingredients are being regulated on the 'Rest' stage before kneading.
: displayed when there is a problem with the power supply.
: displayed when adding ingredients manually on menu 4, 13, 21 and 29.

Time remaining until ready
Also when adding ingredients manually, display will show the time until adding extra ingredients in the program.



Size
Press this pad to choose size. See P. GB10 for available menu.
- XL
- L
- M

Crust
Press this pad to choose crust colour. See P. GB10 for available menu.
- Dark
- Medium
- Light

Start
Press this pad to start the program.

Menu
Press this pad to choose menu. Menu number will display and each time this pad is pressed, menu number will change to the next choice.
(Hold the pad to advance more quickly)
See P. GB10 and GB11 for menu number.

Timer
Set delay timer (time until bread is ready) or set the baking/cooking time for menu 18, 32 and 33.
'▲' Press this pad to increase the time.
'▼' Press this pad to decrease the time.

Stop
Press this pad to cancel/stop the program.
(To cancel/stop, hold for more than 1 second.)

This picture shows all words and symbols, but during operation only those relevant will be displayed.

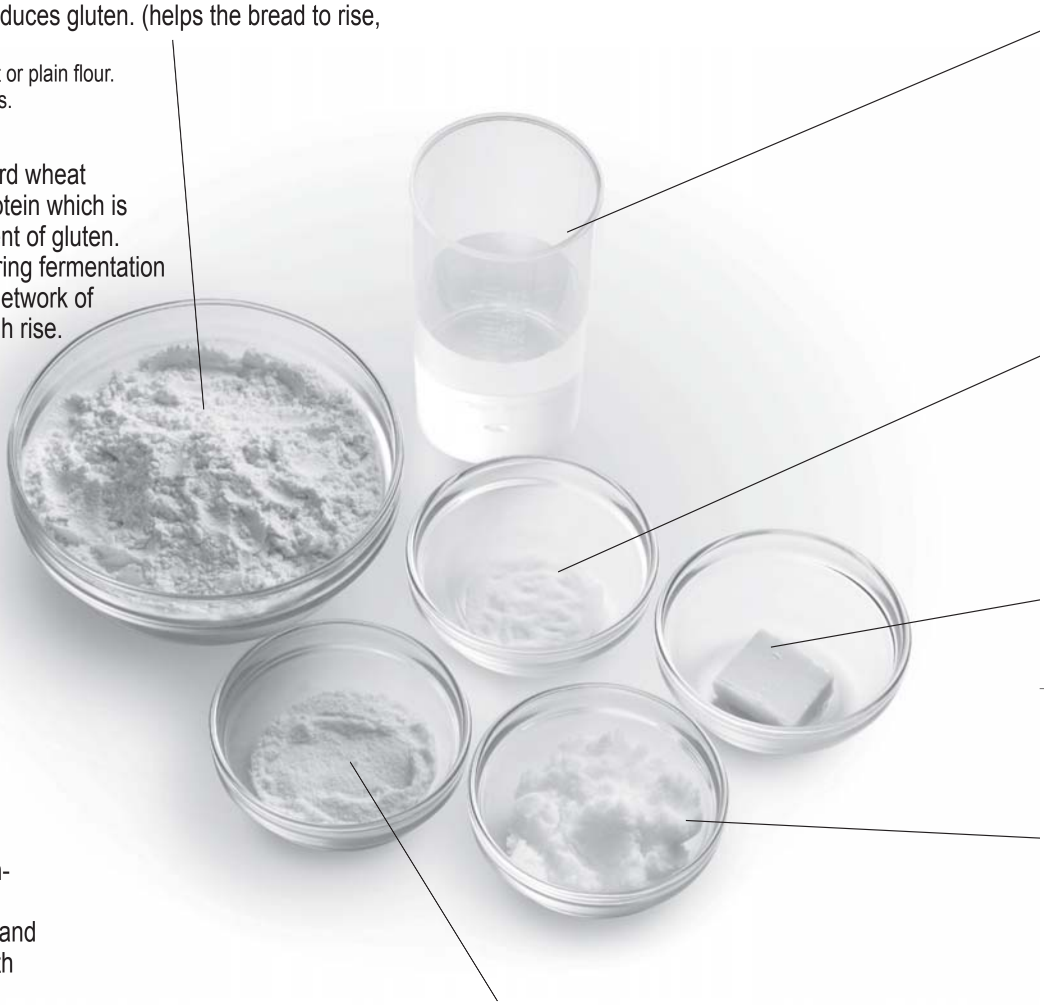
Bread-making Ingredients

Flour

Main ingredient of bread, produces gluten. (helps the bread to rise, gives it a firm texture)

- Use strong flour. Do not use soft or plain flour.
- Flour must be weighed on scales.

Strong flour is milled from hard wheat and has a high content of protein which is necessary for the development of gluten. Carbon dioxide produced during fermentation is trapped within the elastic network of gluten, thus making the dough rise.



White flour

Made by grinding wheat kernel, excluding bran and germ. The best kind of flour for baking bread is a flour marked 'for bread baking'.

- Do not use plain or self-raising flour as a substitute for bread flour.

Whole wheat flour

Made by grinding entire wheat kernel, including bran and germ. Makes very health-giving bread.
This bread is lower in height and heavier than bread baked with white flour.

Rye flour

Made by grinding rye kernel. Contains more iron, magnesium and potassium, which are necessary for human's health, than white flour. But there isn't enough gluten.
Makes dense, heavy bread. Do not use more than stated quantity (could overload motor).

Dairy Products

Add flavour and nutritional value.

- If you use milk instead of water, the nutritional value of the bread will be higher, but do not use in timer setting as it may not keep fresh overnight.
  ➜ Reduce the amount of water proportionally to the amount of milk.

Spelt flour

In the wheat family but is a completely different species genetically.
Although it contains gluten some gluten-intolerant people can digest it. (Consult your doctor.)
Makes loaves with a flat/slightly sunken crust.
Spelt wholegrain flour bread becomes low height and dense compare with spelt white flour bread .
We will recommend spelt white flour to be used more than the half of the entire flour.

- There is Spelt (Triticum spelta) suitable for baking bread and Einkorm wheat (Triticum monococcum: also it is called small spelt) which is not suitable for baking bread are sold as spelt. Please use spelt. (use in menu 15, 16, 30 or 31)

Water

- Use normal tap water.
- Use tepid water if using menu 2, 6, 8, 14 or 24 in a cold room.
- Use chilled water if using menu 8, 9, 13, 15, 16, 24, 25, 29, 30 or 31 in a hot room.
- Always measure out liquids using the sourdough cup provided.

Salt

Improves the flavour and strengthens gluten to help the bread rise.

- The bread may lose size/flavour if measuring is inaccurate.

Fat

Adds flavour and softness to the bread.

- Using butter (unsalted) or margarine is recommended.

Sugar (granulated sugar, brown sugar, honey, treacle etc)

Food for the yeast, sweetens and adds flavour to the bread, changes the colour of the crust.

- Use less sugar if using raisins or other fruits, which contain fructose.

If using a bread mix...

■ Bread mixes including yeast

① Place the mix in the bread pan, then add water. (Follow instructions on the packet for the quantity of water)

② Select the menu 2, choose a size according to the volume of the mix, and start the baking.
• 600 g – XL • 500 g – L

- With some mixes, it is not clear how much yeast is included, so some trial and error may be required to obtain optimum results.

■ Bread mix with separate yeast sachet

① First place the yeast in the bread pan, then the bread mix, then the water.

② Set the machine according to the type of flour included in the mix, and start the baking.
• White flour, brown flour ➜ menu 1
• Whole wheat, multigrain flour ➜ menu 5
• rye flour ➜ menu 8

■ Baking brioche with brioche mix

- Select the menu 13 or 2 ‘Medium’ size-‘Light’ crust colour. (P. GB43)

■ You can make your bread taste better by adding other ingredients:

Eggs	Improve the nutritional value and colouring of the bread. (Water amount must be reduced proportionally) Beat eggs when adding them.
Bran	Increases the bread’s fibre content. • Use max. 75 mL (5 tbsp).
Wheat germ	Gives the bread a nuttier flavour. • Use max. 60 mL (4 tbsp).
Spices	Enhance the flavour of the bread. • Only use a small amount (1–2 tbsp).



Dry Yeast

Enables the bread to rise.

- Be sure to use dry yeast that does not require pre-fermentation (do not use fresh yeast or dry yeast requiring fermentation before using)
- Yeast which has ‘instant yeast’ written on the packet is recommended.
- When using yeast from sachets, seal the sachet again immediately after use, and keep in the fridge. (Use within the manufacturer’s recommended time)

List of Bread Types and Baking Options

■ Function Availability and Time Required

• Time required for each process will differ according to room temperature.

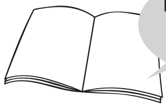
	Menu Number	Menu	Options: Size	Options: Crust	Options: Timer	Processes: Rest	Processes: Knead	Processes: Rise	Processes: Bake	Processes: Total
Bake	1	**Basic**	●	●	●	30 min–60 min	15–30 min*4	1 hr 50 min–2 hr 20 min	50–55 min	4 hr–4 hr 5 min
	2	**Basic Rapid**	●	●	—	—	15–20 min	approx. 1 hour	35–40 min	1 hr 55 min–2 hr
	3	**Basic Raisin**	●	●*1	●	30 min–60 min	15–30 min*4	1 hr 50 min–2 hr 20 min	50 min	4 hours
	4	**Rustic Artisan**	●	●	●	30 min–60 min	25–30 min*4	1 hr 45 min–2 hr 10 min	50–55 min	4 hr–4 hr 5 min
	5	**Whole wheat**	●	—	●	1 hr–1 hr 40 min	15–25 min*4	2 hr 10 min–2 hr 50 min	50 min	5 hours
	6	**Whole wheat Rapid**	●	—	—	15 min–25 min	15–25 min*4	1 hr 30 min–1 hr 40 min	45 min	3 hours
	7	**Whole wheat Raisin**	●	—	●	1 hr–1 hr 40 min	15–25 min*4	2 hr 10 min–2 hr 50 min	50 min	5 hours
	8	**Rye**	—	—	●	45 min–60 min	approx. 10 min	1 hr 20 min–1 hr 35 min	1 hour	3 hr 30 min
	9	**French**	—	—	●	40 min–2 hr 5 min	10–20 min	2 hr 45 min–4 hr 10 min	55 min	6 hours
	10	**Rustic Sourdough**	—	—	●*3	0 min–55 min	45–55 min*5	2 hr 25 min–3 hr 10 min	55 min	5 hours
	11	**Italian**	—	—	●	30 min–1 hr	10–15 min	2 hr 25 min–3 hr	50 min	4 hr 30 min
	12	**Sandwich**	—	—	●	1 hr–1 hr 40 min	15–25 min*4	2 hr 10 min–2 hr 50 min	50 min	5 hours
	13	**Brioche**	—	●*1	—	30 min	25–45 min*4	1 hr 25 min	50 min	3 hr 30 min
	14	**Gluten Free**	—	●*2	—	—	15–20 min	40–45 min	50–55 min	1 hr 50 min–1 hr 55 min
	15	**Speciality**	●	—	●	30 min–1 hr 15 min	15–30 min*4	1 hr 50 min–2 hr 45 min	55 min	4 hr 30 min
	16	**Speciality Raisin**	●	—	●	30 min–1 hr 15 min	15–30 min*4	1 hr 50 min–2 hr 45 min	55 min	4 hr 30 min
	17	**Rustic Scone**	—	—	—	—	10 min	—	65 min	1 hr 15 min
	18	**Bake only**	—	—	—	—	—	—	30 min–1 hr 30 min	30 min–1 hr 30 min

∗1 Only 'Light' or 'Medium' available.
∗2 Only 'Medium' or 'Dark' available.
∗3 Can be set up to 9 hours, all others up to 13 hours.
∗4 There is a period of rise during the knead period.
∗5 There is a period of rest during the knead period.

• The Bread Maker will operate for a short time during the rise period (to ensure optimal gluten development).

	Menu Number	Menu	Options: Size	Crust	Timer	Processes: Rest	Knead	Rise	Bake	Total
Dough	19	**Basic**	—	—	—	30 min– 50 min	15–30 min*4	1 hr 10 min– 1 hr 30 min	—	2 hr 20 min
	20	**Basic Raisin**	—	—	—	30 min– 50 min	15–30 min*4	1 hr 10 min– 1 hr 30 min	—	2 hr 20 min
	21	**Rustic Artisan**	—	—	—	30 min– 50 min	25–30 min*4	1 hr 5 min– 1 hr 20 min	—	2 hr 20 min
	22	**Whole wheat**	—	—	—	55 min– 1 hr 25 min	15–25 min*4	1 hr 30 min– 2 hr	—	3 hr 15 min
	23	**Whole wheat Raisin**	—	—	—	55 min– 1 hr 25 min	15–25 min*4	1 hr 30 min– 2 hr	—	3 hr 15 min
	24	**Rye**	—	—	—	45 min– 60 min	approx. 10 min	—	—	2 hours
	25	**French**	—	—	—	40 min– 1 hr 45 min	10–20 min	1 hr 35 min– 2 hr 40 min	—	3 hr 35 min
	26	**Rustic Sourdough**	—	—	—	0–40 min	45–55 min	1 hr 5 min– 1 hr 35 min	—	2 hr 30 min
	27	**Sourdough starter**	—	—	—	—	—	24 hours	—	24 hours
	28	**Pizza**	—	—	●	(Knead) 10–18 min	(Rise) 7–15 min	(Knead) approx. 10 min	(Rise) approx. 10 min	45 min
	29	**Brioche**	—	—	—	30 min	25–45 min*4	35 min	—	1 hr 50 min
	30	**Speciality**	—	—	—	30 min– 1 hr 5 min	15–30 min*4	1 hr 10 min– 1 hr 55 min	—	2 hr 45 min
	31	**Speciality Raisin**	—	—	—	30 min– 1 hr 5 min	15–30 min*4	1 hr 10 min– 1 hr 55 min	—	2 hr 45 min
	32	**Jam**	—	—	—	—	—	—	—	1 hr 30 min– 2 hr 30 min
	33	**Compote**	—	—	—	—	—	—	—	1 hr– 1 hr 40 min

Baking Bread



Turn to P. GB29–GB31 for bread recipes

Place the ingredients in the bread pan

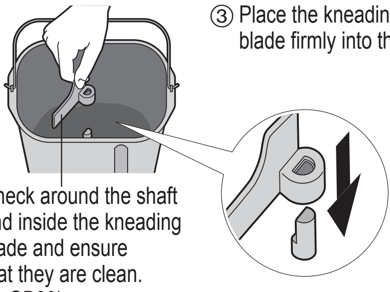




1 Remove the bread pan and set the kneading blade

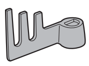


① Twist the bread pan round.
② Remove the bread pan.



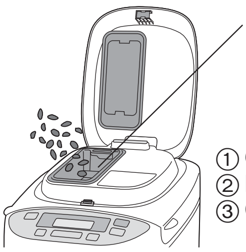
③ Place the kneading blade firmly into the shaft.

Check around the shaft and inside the kneading blade and ensure that they are clean. (P. GB39)



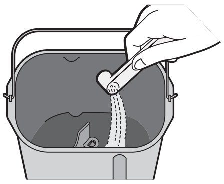
- When baking rye bread, use the specified kneading blade.
- The kneading blade fits loosely into place, but it must touch the bottom of the bread pan.

Baking bread with added ingredients (P. GB14)

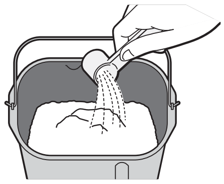


① Open the dispenser lid.
② Place the ingredients.
③ Close the lid.

2 Place the measured ingredients in the bread pan



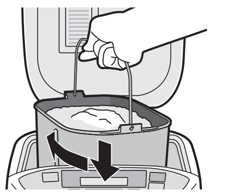
① Place the dry yeast at the bottom
(so that it does not touch the liquid later).



② Cover the yeast with all the dry ingredients (flour, sugar, salt, etc.).
- Flour must be weighed on scales.



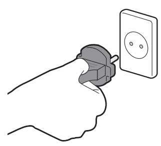
③ Pour in the water and any other liquids.



④ Wipe off any moisture and flour from the outside of the bread pan.
⑤ Place the bread pan inside the Bread Maker by turning it slightly from right to left. Fold the handle down.
⑥ Close the lid.
- Don't open the lid until bread is complete (affects bread quality).

3 Plug the Bread Maker

into a 230 V socket



Set the program and start

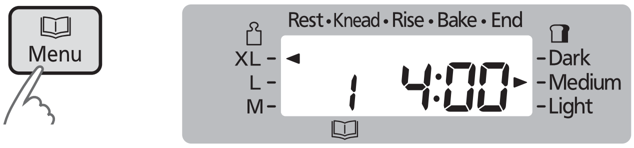
Remove the bread



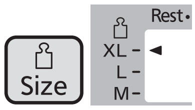


4 Select a bake menu

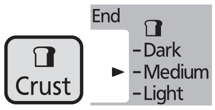
(The display shows when menu '1' is selected.)



■ To change the size



■ To change the crust colour

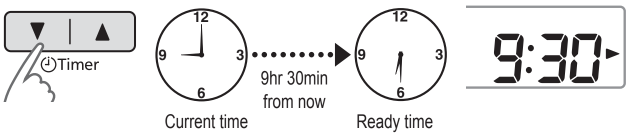


● Turn to P. GB10 for menu, availability of size and crust.

■ To set the timer ➜

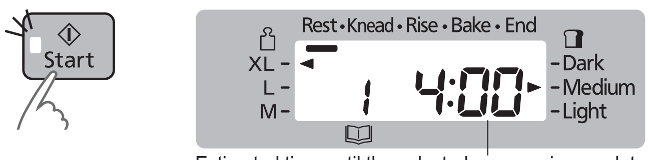
e.g. It is 9:00 PM now, and you want the bread to be ready at 6:30 the next morning.

➜ Set the timer to '9:30' (9 hours 30 minutes from now).



- Pressing the pad once will advance the timer by 10 minutes (hold to advance more quickly).
- Can be set up to 9 hours when using menu 10.

5 Press 'Start'

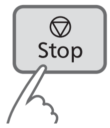


Estimated time until the selected program is complete

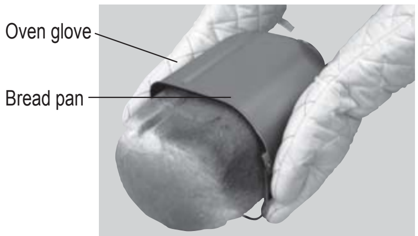
● When 'Start' was pressed at first, menu 1 will start.

6 Turn off the power

when the bread is ready
(machine beeps 8 times and the bar at 'End' flashes.)



7 Remove the bread immediately,

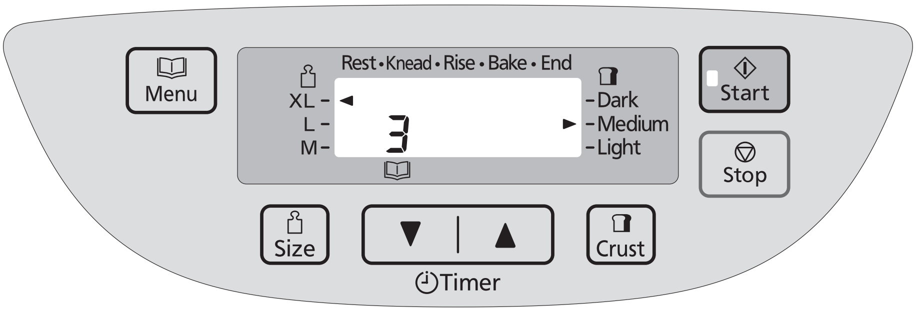


allow to cool, for example, on a wire rack

8 Unplug (holding the plug) after use

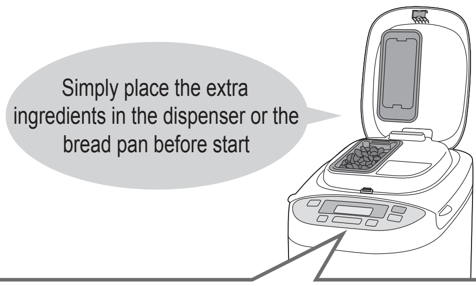
- If you do not press 'stop' and remove the bread from the unit to cool it, the Bread Maker will proceed to keep warm to reduce condensation of steam within the loaf.
- However, this will accelerate the browning of the crust, therefore, upon completion of baking, switch off the unit, remove the bread immediately from the unit to cool it.
- If you leave the bread to cool down in the bread pan, it will cause condensation. Therefore, cool on a wire rack to ensure optimum quality of the loaf.

When adding extra ingredients



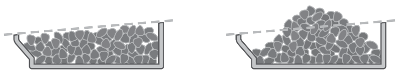
Adding extra ingredients to bread or dough

By selecting a menu with Raisin (3, 4, 7, 16, 20, 21, 23 or 31), you can mix your favourite ingredients into the dough to make all kinds of flavoured breads.



Dry ingredients, insoluble ingredients

➜ Place the extra ingredients in the raisin nut dispenser and set the machine.



Correct   Incorrect



➜ Do not overfill the raisin nut dispenser.

Dried fruits



- Cut up roughly into approx. 5mm cubes.
- Sugar-coated ingredients may stick to the raisin nut dispenser and not fall into the bread pan.

Nuts



- Chop finely.
- Nuts impair the effect of gluten, so avoid using too much.

Seeds

- Using large, hard seeds may scratch the coating of the dispenser and bread pan.

Herbs

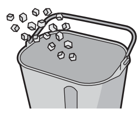
- Use up to 1–2 tbsp of dried herbs. For fresh herbs, follow the instructions in the recipe.

Bacon, salami, olive, dry tomato

- Sometimes oily ingredients may stick to the raisin nut dispenser and not fall into the bread pan.
- Cut the bacon and the salami into 1 cm cubes.
- Cut the olive into ¼.
- Recommended to the course of Rustic Artisan.

Moist/viscous ingredients, soluble ingredients*

➜ Place these ingredients together with the others into the bread pan.

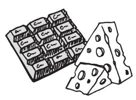


Fresh fruits, fruits pickled in alcohol



- Only use quantities as in the recipe, as the water content of the ingredients will affect your bread.

Cheese, chocolate



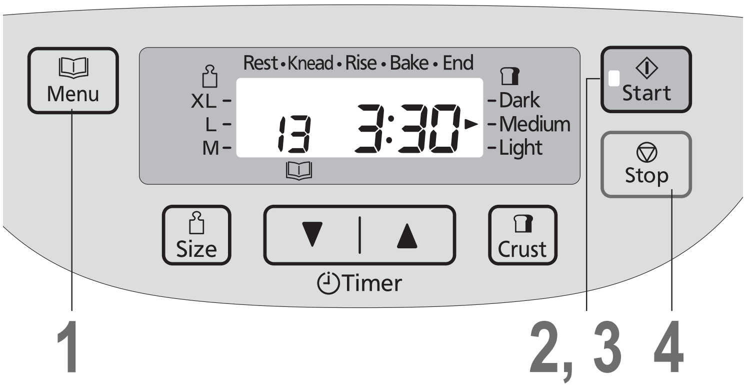
* These ingredients cannot be placed in the raisin nut dispenser as they would stick to it and not fall into the bread pan.

- Chop chocolate finely.
- Cut the cheese into 1 cm cubes.
- Recommended to the course of Rustic Artisan.

• Follow the recipe for the quantities for each ingredient.

SD-2511_Bel.indb 14   2015/01/27 14:02:16

Baking Brioche



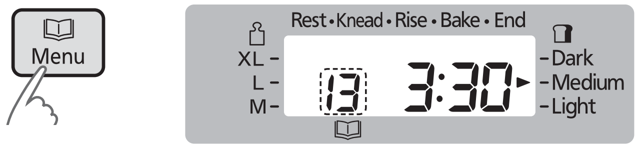
teaspoons of dry yeast	1¼
strong white bread flour, type 550	400 g
teaspoons of salt	1½
tablespoons of sugar	4
tablespoons of skim milk (dry)	2
butter (cut into 2 cm cubes and keep in fridge)	50 g
eggs	2
water	280 g (mixture of eggs and water)
butter for adding later (cut into 1–2 cm cubes and keep in fridge)	70 g

English

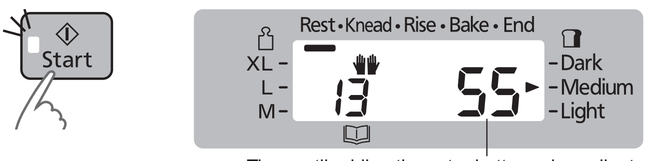
Preparations (P. GB12)

① Cut the butter for adding later for 1–2 cm cubes and keep them in fridge.
② Set the kneading blade into the bread pan.
③ Place the ingredients in the bread pan in the order listed in the recipe.
④ Set the bread pan into the main unit, and plug the machine into the socket.

1 Select menu '13'



2 Start the machine

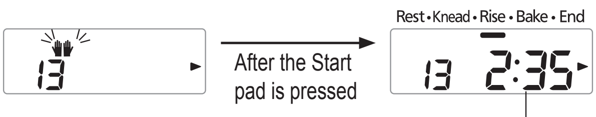


Time until adding the extra butter or ingredients

- The start light will come on.

3 Add additional butter when the beep sounds, then press 'Start' again

Complete placing the additional cubed butter while '✋' is flashing.



Display indicates remaining time until completion of the program

4 Press 'Stop' and remove bread

when machine beeps 8 times and the bar at 'End' flashes

- The flashing start light will go off.

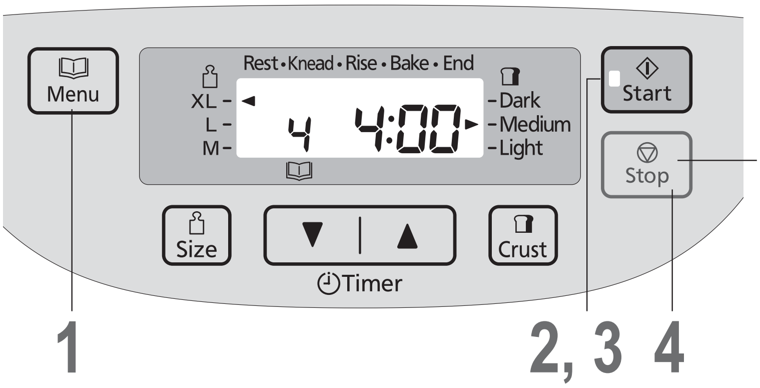
[Simple way to bake brioche] Add butter with other ingredients at the beginning.

- Cut the butter into 2 cm cubes and place them into the bread pan at the same time as the other ingredients.
- Follow the steps shown on the left. However, when the machine beeps on step 3 to add extra butter, please leave as it is.
- Time required for completion is 3 hrs 30 minutes.

*When butter is added at the beginning, flavour, texture and rising of bread are a little different from the time bread is baked with extra butter added in later.

- When adding extra ingredients such as raisins, add them with the butter. (Use max. 150 g for ingredients)
- Even without pressing the Start pad, kneading will continue after 5 min. It does not continue kneading immediately, even if the Start pad is pressed after adding butter or ingredients.
- Do not add butter after display shows remaining time. (P. GB43)

Baking Rustic Artisan

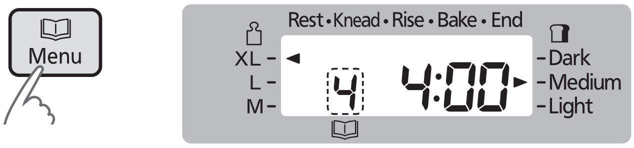


■ To cancel/stop once started
(hold for more than 1 second)

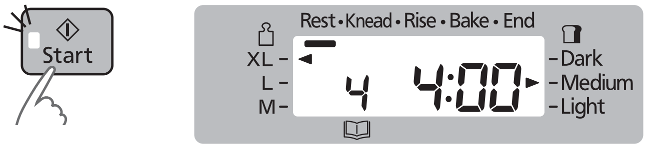
Preparations (P. GB12)

① Set the kneading blade into the bread pan.
② Place the ingredients in the bread pan in the order listed in the recipe.
③ Set the bread pan into the main unit, and plug the machine into the socket.

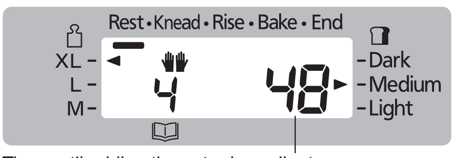
1 Select menu ‘4’



2 Start the machine

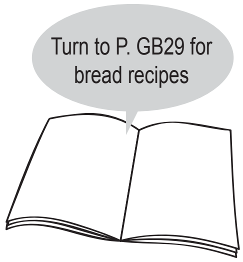


- The start light will come on.
- Remaining time until placing the extra ingredients is displayed, after the time for placing is settled.



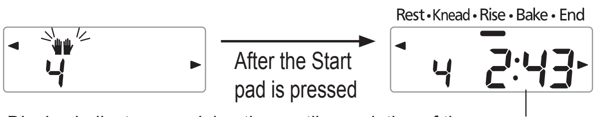
Time until adding the extra ingredients
*The above is for high-temperature case.
‘28’ is displayed in low-temperature case.

SD-2511_Bel.indb 16 2015/01/27 14:02:16



3 Add additional ingredients when the beep sounds, then press ‘Start’ again

Complete placing the extra ingredients while ‘ ’ is flashing.
Even without add extra ingredients and pressing the Start pad, ‘Knead’ and ‘Bake’ starts automatically after 5 min.



Display indicates remaining time until completion of the program
*The above is for high-temperature case.
Remaining time is changed depending on the room temperature.
Low-temperature: 3:00–3:03
High-temperature: 2:40–2:43

4 Press ‘Stop’ and remove bread

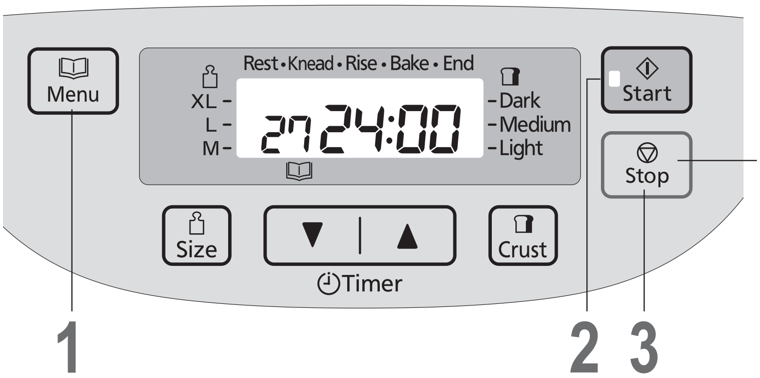
when machine beeps 8 times and the bar at ‘End’ flashes
- The flashing start light will go off.

- For ingredients, use max. 100 g as size-M, 125 g as size-L or 150 g as size-XL.
- Even without pressing the Start pad, kneading will continue after 5 min. It does not continue kneading immediately, even if the Start pad is pressed after adding ingredients.
- Do not add ingredients after display shows remaining time. (P. GB43)
- Add automatically and manually extra ingredients list

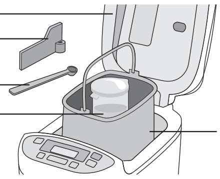
Add automatically:	Bacon, Olive, Green bean
Add manually:	Cheese, Chocolate (frozen), Onions (finely diced)

Rustic Sourdough/Rustic Sourdough Dough

STAGE 1 Making Sourdough starter



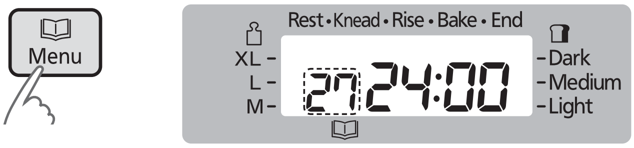




Preparations

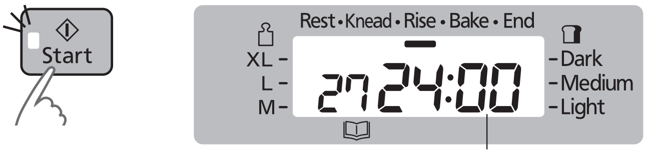
① Mix all the ingredients well in the sourdough cup.
(Remove the kneading blade)
② Put the lid on the sourdough cup.
③ Place the sourdough cup in the bread pan.
④ Set the bread pan into the main unit, and plug the machine into the socket.

1 Select menu '27'



- Timer is not available on menu 27.
- If you select a wrong menu, the sourdough cup would be melt.

2 Start the machine



Estimated time until the selected program is complete

- The start light will come on.

- Do not take out the sourdough cup until the program is complete.

3 Press 'Stop' and remove the sourdough cup immediately

when machine beeps 8 times and the bar at 'End' flashes

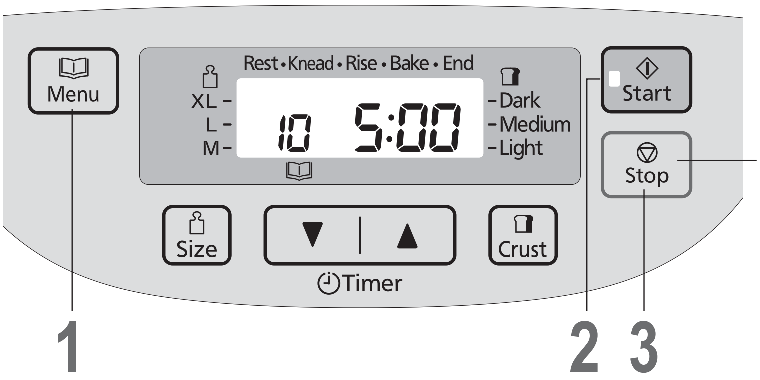
- The flashing start light will go off.

Store the sourdough starter in the fridge

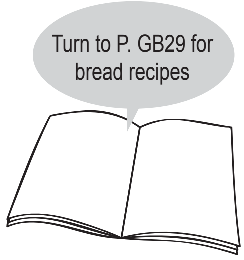
- If you leave the sourdough starter in the bread maker, fermenting power decreases and the bread dose not rise.
- Make sure to store it in the fridge, and use up all within 1 week.
(If the sourdough starter is stored in the freezer or at room temperature, fermenting power is lost.)

- Do not mix the new sourdough starter and the old sourdough starter.
- If the sourdough starter is made well, it smells sour and like alcohol.
(When the room temperature is over 30°C, the sourdough starter goes bad.)

STAGE 2 Baking Rustic Sourdough



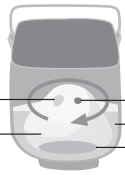
■ To cancel/stop once started
(hold for more than 1 second)



English

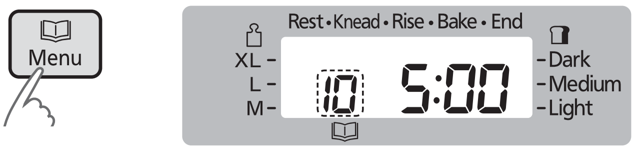
Preparations (P. GB12)

① Set the kneading blade into the bread pan.
② Tip the sourdough starter in the bread pan.
③ Place the ingredients in the bread pan in the following order:
strong white bread flour → salt → dry yeast (keep away from the salt) → water (keep away from the dry yeast, pour water around the strong white bread flour).

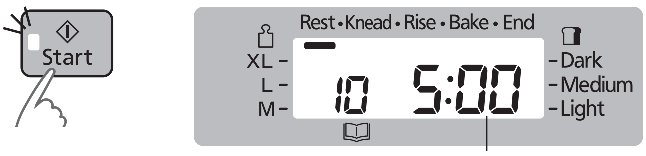


④ Set the bread pan into the main unit, and plug the machine into the socket.

1 Select menu '10'



2 Start the machine



Estimated time until the selected program is complete

- The start light will come on.

3 Press 'Stop' and remove bread

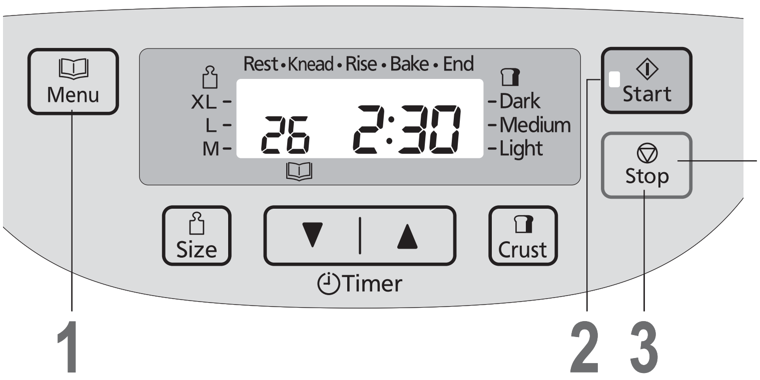
when machine beeps 8 times and the bar at 'End' flashes

- The flashing start light will go off.

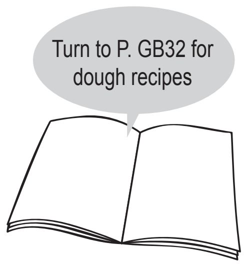
- When the room temperature is over 30°C, the bread does not turn out well.

Rustic Sourdough/Rustic Sourdough Dough

STAGE 2 Making Rustic Sourdough Dough

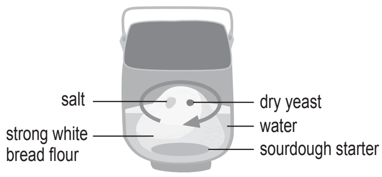


■ To cancel/stop once started (hold for more than 1 second)



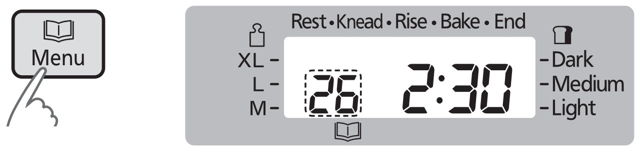
Preparations (P. GB12)

① Set the kneading blade into the bread pan.
② Tip the sourdough starter in the bread pan.
③ Place the ingredients in the bread pan in the following order:
strong white bread flour → salt → dry yeast (keep away from the salt) → water (keep away from the dry yeast, pour water around the strong white bread flour).



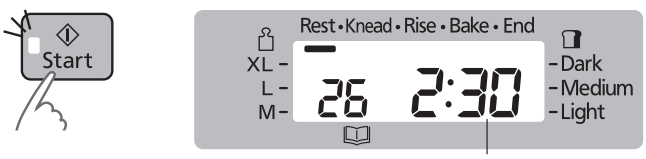
④ Set the bread pan into the main unit, and plug the machine into the socket.

1 Select menu '26'



● Timer is not available on Dough menus (except menu 28).

2 Start the machine



Estimated time until the selected program is complete

● The start light will come on.

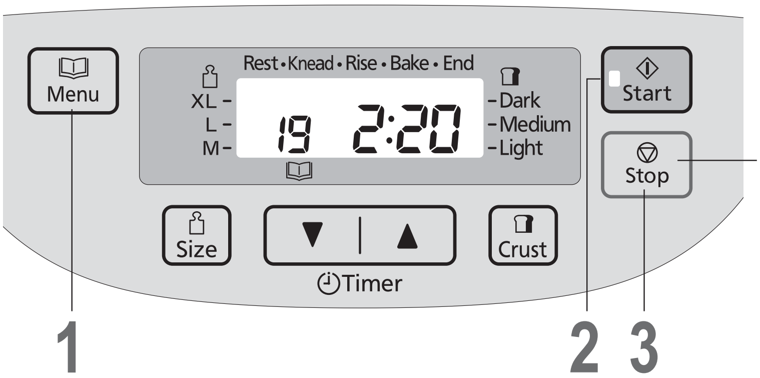
3 Press 'Stop' and remove dough

when machine beeps 8 times and the bar at 'End' flashes

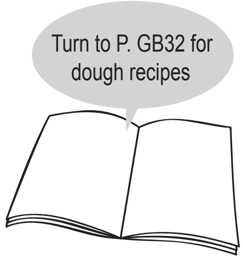
● The flashing start light will go off.

● Shape the finished dough and allow it to rise for the second time according to the recipe, then bake in the oven.

Making Dough



■ To cancel/stop once started
(hold for more than 1 second)

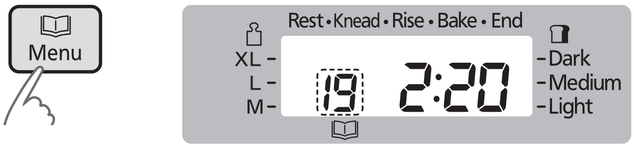


Preparations (P. GB12)

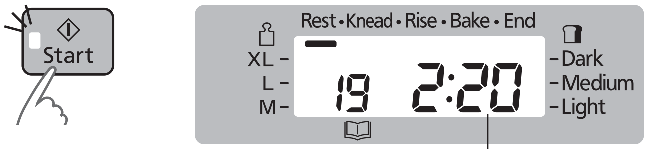
① Place the kneading blade into the bread pan.
② Place the ingredients in the bread pan in the order listed in the recipe.
③ Set the bread pan into the main unit, and plug the machine into the socket.

1 Select dough menu

(The display shows when menu '19' is selected.)



2 Start the machine



Estimated time until the selected program is complete

- The start light will come on.

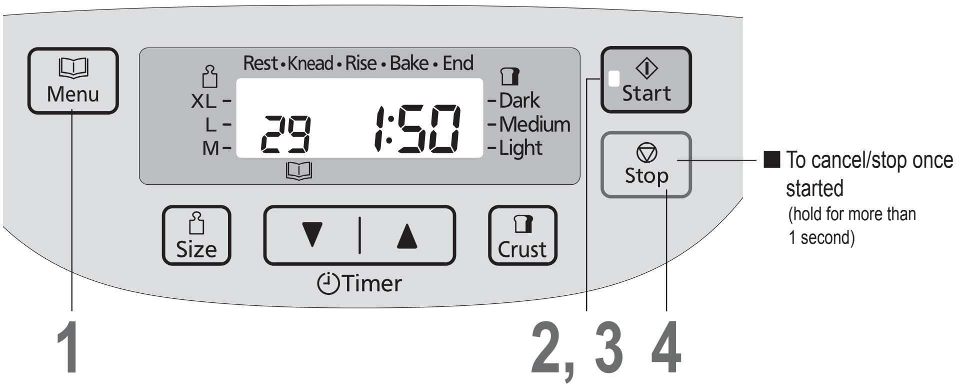
3 Press 'Stop' and remove dough

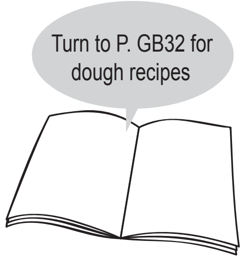
when machine beeps 8 times and the bar at 'End' flashes

- The flashing start light will go off.

- Timer is not available on Dough menus (except menu 28).
- If you would like to add extra ingredients to your dough, see P. GB14.
- Shape the finished dough and allow it to rise for the second time according to the recipe, then bake in the oven.

Making Brioche Dough

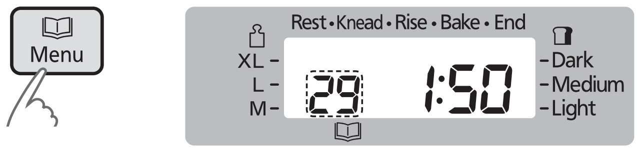




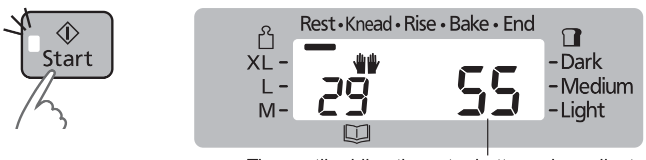
Preparations (P. GB12)

① Cut the butter for adding later for 1–2 cm cubes and keep them in fridge.
② Set the kneading blade into the bread pan.
③ Place the ingredients in the bread pan in the order listed in the recipe.
④ Set the bread pan into the main unit, and plug the machine into the socket.

1 Select menu '29'



2 Start the machine

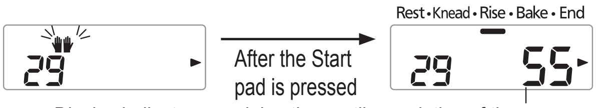


Time until adding the extra butter or ingredients

- The start light will come on.

3 Add additional butter when the beep sounds, then press 'Start' again

Complete placing the additional cubed butter while '✋✋' is flashing.



Display indicates remaining time until completion of the program

4 Press 'Stop' and remove dough

when machine beeps 8 times and the bar at 'End' flashes

- The flashing start light will go off.

- Timer is not available on Dough menus (except menu 28).

[Simple way to make brioche]
Add butter with other ingredients at the beginning.

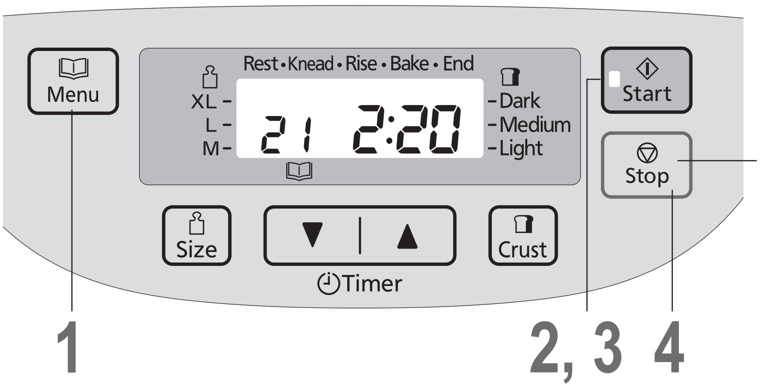
- Cut the butter into 2 cm cubes and place them into the bread pan at the same time as the other ingredients.
- Follow the steps shown on the left. However, when the machine beeps on step 3 to add extra butter, please leave as it is.
- Time required for completion is 1 hr 50 minutes.

*When butter is added at the beginning, flavour, texture and rising of bread are a little different from the time bread is baked with extra butter added in later.

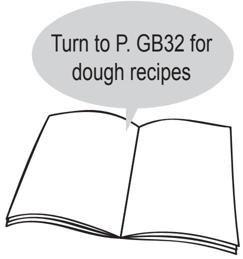
- When adding extra ingredients such as raisins, add them with the butter. (Use max. 150 g for ingredients)
- Even without pressing the Start pad, kneading will continue after 5 min. It does not continue kneading immediately, even if the Start pad is pressed after adding butter or ingredients.
- Do not add butter after display shows remaining time. (P. GB43)

- Shape the finished dough and allow it to rise for the second time according to the recipe, then bake in the oven.

Making Rustic Artisan Dough



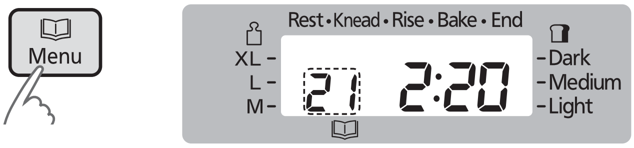
■ To cancel/stop once started
(hold for more than 1 second)



Preparations (P. GB12)

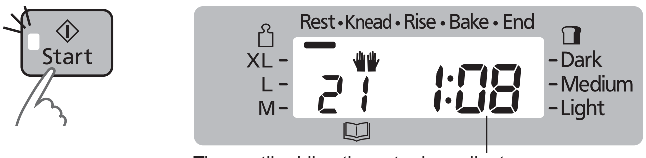
① Set the kneading blade into the bread pan.
② Place the ingredients in the bread pan in the order listed in the recipe.
③ Set the bread pan into the main unit, and plug the machine into the socket.

1 Select menu '21'



● Timer is not available on Dough menus (except menu 28).

2 Start the machine

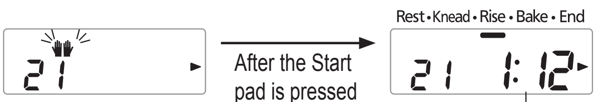


Time until adding the extra ingredients
*The above is for high-temperature case.
'58' is displayed in low-temperature case.

● The start light will come on.

3 Add additional ingredients when the beep sounds, then press 'Start' again

Complete placing the extra ingredients while '✋✋' is flashing.
Even without add extra ingredients and pressing the Start pad, 'Knead' and 'Bake' starts automatically after 5 min.



Display indicates remaining time until completion of the program
*The above is for high-temperature case.
Remaining time is changed depending on the room temperature.
Low-temperature: 1:20–1:22
High-temperature: 1:10–1:12

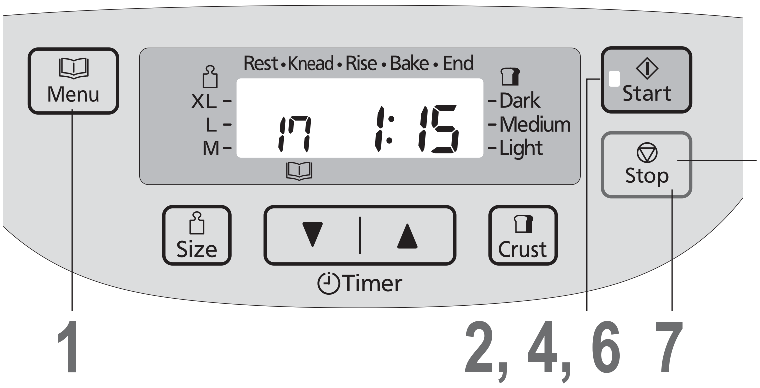
● For ingredients, use max. 100 g as size-M, 125 g as size-L or 150 g as size-XL.
● Even without pressing the Start pad, kneading will continue after 5 min. It does not continue kneading immediately, even if the Start pad is pressed after adding ingredients.
● Do not add ingredients after display shows remaining time. (P. GB43)
● See P. GB17 for Add automatically and manually extra ingredients list.

4 Press 'Stop' and remove dough

when machine beeps 8 times and the bar at 'End' flashes
● The flashing start light will go off.

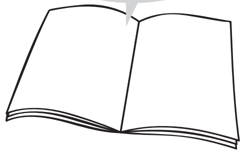
● Shape the finished dough and allow it to rise for the second time according to the recipe, then bake in the oven.

Baking Rustic Scone



■ To cancel/stop once started
(hold for more than 1 second)

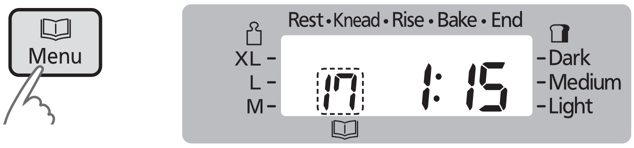
Turn to P. GB31 for bread recipes



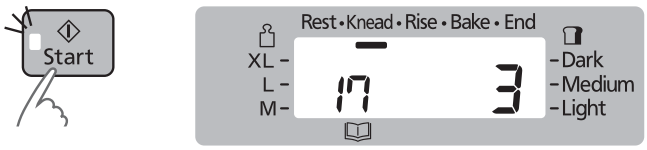
Preparations (P. GB12)

① Set the kneading blade into the bread pan.
② Place the ingredients in the bread pan in the following order: mixture of eggs and milk → yogurt → other ingredients.
③ Set the bread pan into the main unit, and plug the machine into the socket.

1 Select menu ‘17’



2 Start the machine

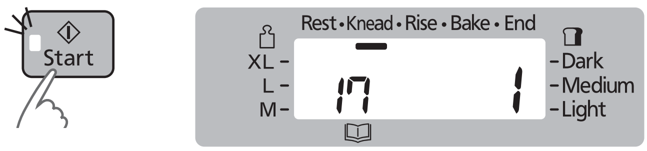


- After 3 minutes

3 Open the lid and scrape off the flour within 3 minutes when the beep sounds



4 Press ‘Start’ again



- Do not press ‘Stop’.
- After 1 minute

- The Rustic Scone is different from a loaf using dry yeast.
- Timer is not available on menu 17.
  (The Timer pad only sets the duration of the baking time.)
- You can mix your favourite ingredients (Nuts, Raisin, Chocolate chips, etc) and place them into the bread pan at the same time as the other ingredients.
  (Use max. 150 g for ingredients.)

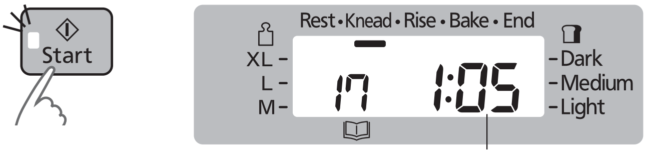
- Use the rubber spatula to avoid damaging the bread pan with non-stick finish. Do not use the metal spatula.
- After 3 minutes have passed in step 3, the beeps sound and ‘Knead’ starts automatically.

5 Open the lid and scrape off the dough, shape the surface of the dough within 3 minutes, when the beep sounds



- After 3 minutes have passed in step 5, the beeps sound and 'Bake' starts automatically. (The surface of the rustic scone became uneven, because you did not shape the surface of the dough.)

6 Press 'Start' again



Estimated time until the selected program is complete
Display indicates remaining time until completion of the program
Remaining time: 1:11–1:05

- Do not press 'Stop'
- The start light will come on.

7 Press 'Stop' when the machine beeps and the bar at 'End' flashes, check that baking is complete, and remove the bread pan

- The flashing start light will go off.

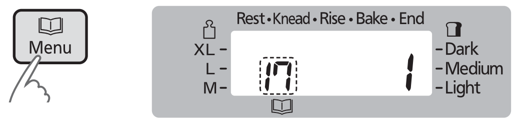
■ If baking is not complete ➔ Do the following ①–③
(Additional cooking time can be made up to twice. Each time should be within 20 minutes. The timer will start again from 1 minute when the unit is hot. Increase the time by pressing the timer pad as required.)

- If you shake well and remove the rustic scone from the bread pan, the rustic scone will be lose shape.

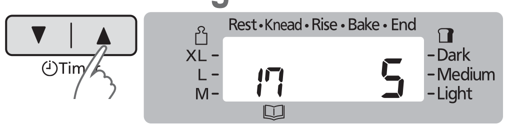
Be careful!
It's hot!

- To check whether baking is complete, insert a skewer into the centre of the rustic scone – it is ready if there is no mixture stuck to the skewer when you remove it.

① Select menu '17'

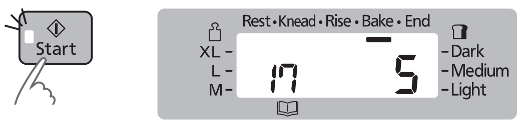


② Set the baking time

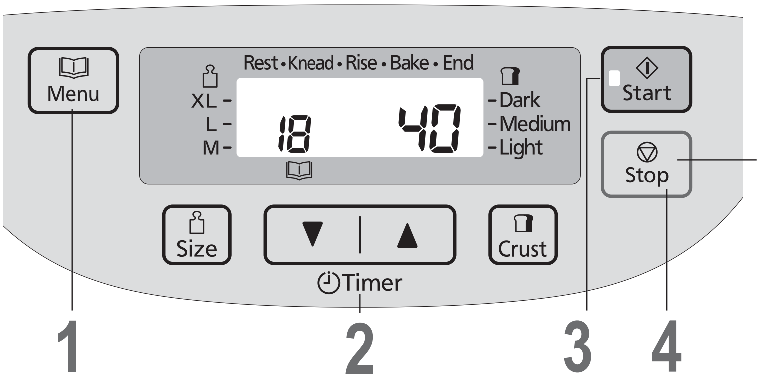


- Can be set up to 1–20 minutes.

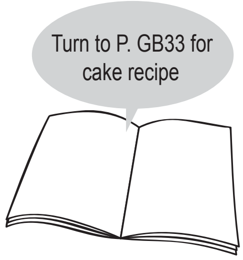
③ Start the machine

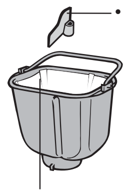


Baking Cake



■ To cancel/stop once started
(hold for more than 1 second)





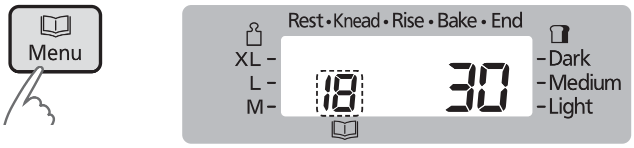
• Remove the kneading blade

• Line with greaseproof paper. (Cake or tea bread will burn if directly touches the bread pan.)

Preparations

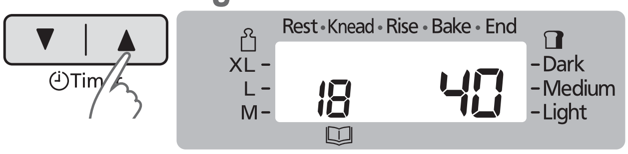
① Prepare the ingredients according to the recipe.
② Line the bread pan with greaseproof paper and pour in the mixed ingredients.
③ Set the bread pan into the main unit, and plug the machine into the socket.

1 Select menu '18'

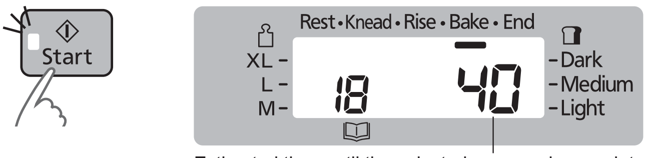


● Timer is not available on menu 18.
(The Timer pad only sets the duration of the baking time.)

2 Set the baking time



3 Start the machine



Estimated time until the selected program is complete

● The start light will come on.

4 Press 'Stop' when the machine beeps and the bar at 'End' flashes, check that baking is complete, and remove the bread pan

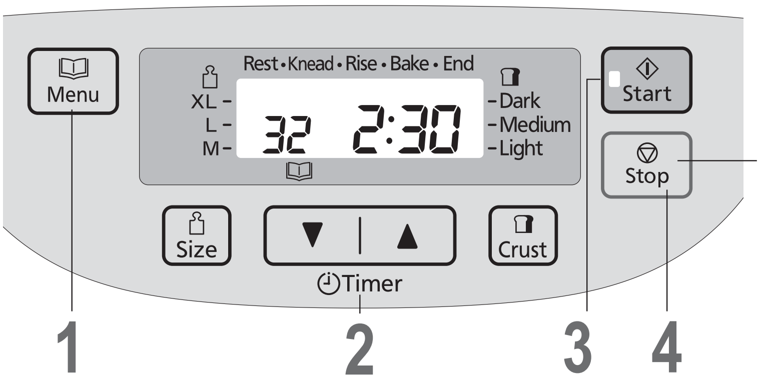
● The flashing start light will go off.

■ If baking is not complete ➔ Repeat steps 1–3
(Additional cooking time can be made up to twice.
Each time should be within 50 minutes.
The timer will start again from 1 minute when the unit is hot. Increase the time by pressing the timer pad as required.)

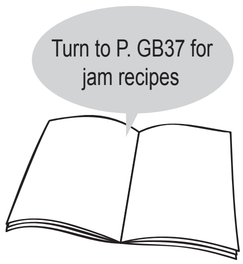
Be careful!
It's hot!

● To check whether baking is complete, insert a skewer into the centre of the cake or tea bread – it is ready if there is no mixture stuck to the skewer when you remove it.

Making Jam



■ To cancel/stop once started
(hold for more than 1 second)

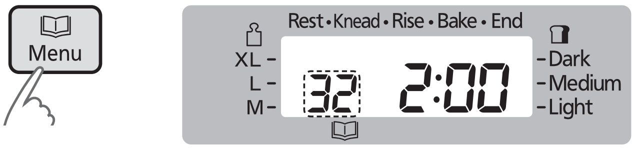


English

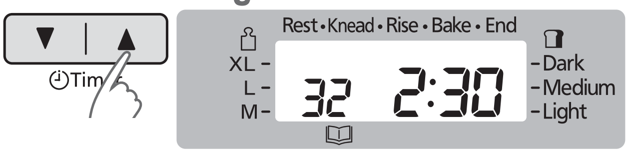
Preparations

① Prepare the ingredients according to the recipe.
② Put the kneading blade into the bread pan.
③ Place the ingredients into the bread pan in the following order:
half of the fruits → half of the sugar →remainder of fruits → remainder of sugar.
④ Set the bread pan into the main unit, and plug the machine into the socket.

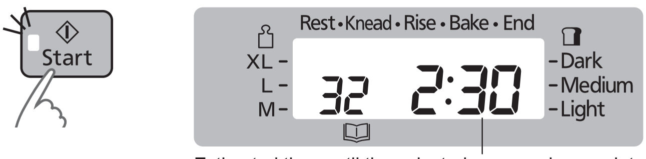
1 Select menu '32'



2 Set the cooking time



3 Start the machine



Estimated time until the selected program is complete

- The start light will come on.

4 Press 'Stop' and remove jam

when machine beeps 8 times and the bar at 'End' flashes

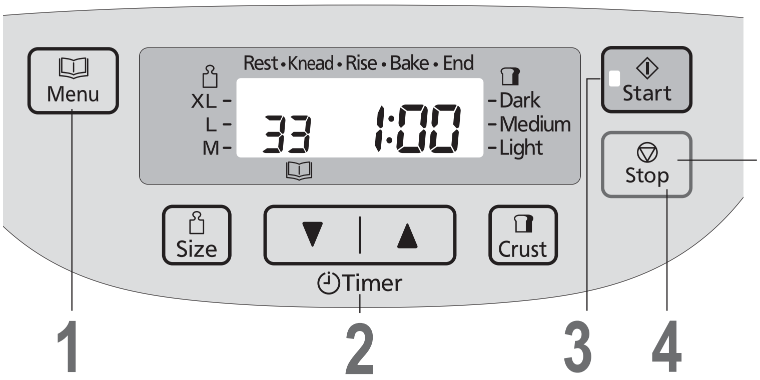
- The flashing start light will go off.

■ If the cooking is not complete ➔ Repeat steps 1–3
(Additional cooking time can be made up to twice. Each time should be within 10–40 minutes. The timer will start again from 1 minute when the unit is hot. Increase the time by pressing the timer pad as required.)

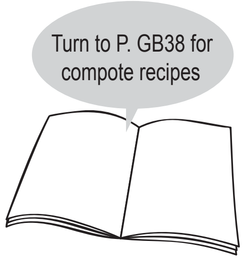
- Timer is not available on menu 32.
  (The Timer pad only sets the duration of the cooking time.)
- It is necessary to have an adequate amount of sugar, acid, and pectin to make firm set jam.
- Fruits with a high level of pectin set easily. Fruits with less pectin do not set well.
- Use freshly ripened fruits. Over or under ripe fruits do not set firmly.
- The recipes in this book make soft set jams. This is due to lower levels of sugar.
- Follow the recipe for the quantity for each ingredient.
  - Do not increase or decrease the quantities of fruits. It may cause the jam to boil over or scorch.
  - Do not increase the quantity of sugar more than half quantities of fruits.
    It may cause the jam to boil over or scorch.
    When decrease the quantity of sugar, jam does not set firm.
    *When the acidity of the fruit is strong, you can decrease quantity of the lemon juice but if it is decreased too much, jam does not set firm.
- When the cooking time is short, fruit bits can remain partially and the jam may become watery.
  - The jam will continue to set as it cools.
    Be careful not to over cook.

- Put the finished jam into the container as soon as possible. Please take care of the burn when you take out jam.
- Jam can burn if it is left in the bread pan.
- Store the jam in a cool, dark place. Due to the lower levels of sugar the shelf life is not as long as shop bought varieties. Once open, refrigerate and consume shortly after opening.

Making Compote

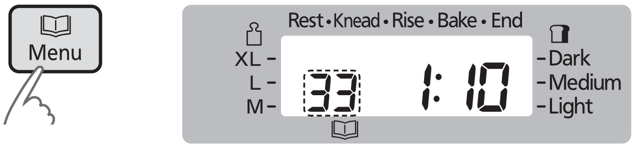


■ To cancel/stop once started
(hold for more than 1 second)

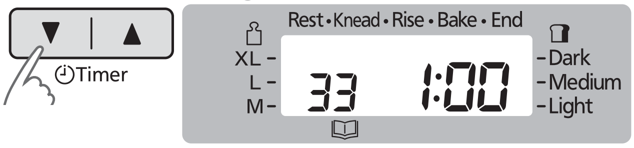


Preparations
① Prepare the ingredients according to the recipe. (Remove the kneading blade.)
② Place the ingredients into the bread pan in the following order: fruits → sugar →liquid.
③ Set the bread pan into the main unit, and plug the machine into the socket.

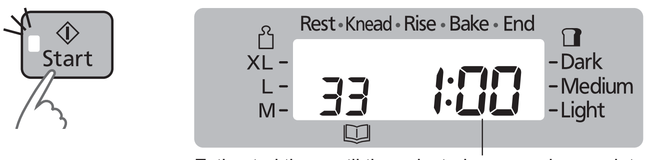
1 Select menu ‘33’



2 Set the cooking time



3 Start the machine



Estimated time until the selected program is complete

● The start light will come on.

4 Press ‘Stop’ and remove compote

when machine beeps 8 times and the bar at ‘End’ flashes

● The flashing start light will go off.

■ If the cooking is not complete ➔ Repeat steps 1–3
(Additional cooking time can be made up to twice. Each time should be within 10–40 minutes. The timer will start again from 1 minute when the unit is hot. Increase the time by pressing the timer pad as required.)

● Timer is not available on menu 33.
(The Timer pad only sets the duration of the cooking time.)

● Follow the recipe for the quantities for each ingredient.
• Do not increase or decrease the quantities of fruits. It may cause the compote to boil over or scorch.

Bread Recipes

WHITE BREAD

Select menu ‘1’ or ‘2’

	M	L	XL
teaspoons of dry yeast (teaspoons for BAKE RAPID option)	1 (2)	1 (2)	1½ (2½)
strong white bread flour, type 550	400 g	500 g	600 g
teaspoons of salt	1½	1½	2
tablespoons of sugar	1	1½	2
butter	20 g	30 g	40 g
water	280 mL	350 mL	420 mL

RAISIN BREAD

Select menu ‘3’

	M	L	XL
teaspoons of dry yeast	1	1	1½
strong white bread flour, type 550	400 g	500 g	600 g
teaspoons of salt	1½	1½	2
tablespoons of sugar	1	1½	2
butter	20 g	30 g	40 g
water	280 mL	350 mL	420 mL
addition (place in raisin nut dispenser): raisin	80 g	100 g	120 g

RUSTIC ARTISAN (Bacon and Cheese)

Select menu ‘4’

	M	L	XL
teaspoons of dry yeast	1	1	1¼
strong white bread flour, type 550	400 g	500 g	580 g
teaspoons of salt	1½	1½	2
tablespoons of sugar	1	1½	2
butter	20 g	30 g	40 g
water	280 mL	350 mL	400 mL
addition (place in raisin nut dispenser): cooked bacon	50 g	65 g	75 g
additional cheese (cut into 1 cm cubes)	50 g	60 g	75 g

RUSTIC ARTISAN (Mix Olive)

Select menu ‘4’

	M	L	XL
teaspoons of dry yeast	1	1	1¼
strong white bread flour, type 550	400 g	500 g	580 g
teaspoons of salt	1½	1½	2
tablespoons of sugar	1	1½	2
butter	20 g	30 g	40 g
water	280 mL	350 mL	400 mL
addition (place in raisin nut dispenser): mix olive	100 g	125 g	150 g

RUSTIC ARTISAN (Dried Tomato, Cheese and Tomato Juice)

Select menu ‘4’

	M	L	XL
teaspoons of dry yeast	1	1	1¼
strong white bread flour, type 550	400 g	500 g	580 g
teaspoons of salt	1½	1½	2
tablespoons of sugar	1	1½	2
butter	20 g	30 g	40 g
water	140 mL	175 mL	200 mL
tomato juice	140 mL	175 mL	200 mL
addition (place in raisin nut dispenser): dried tomato	30 g	40 g	50 g
additional cheese (cut into 1 cm cubes)	70 g	85 g	100 g

WHOLE WHEAT BREAD

Select menu ‘5’ or ‘6’

	M	L	XL
teaspoons of dry yeast (teaspoons for BAKE RAPID option)	1 (1½)	1 (1½)	1¼ (2)
strong whole wheat bread flour	400 g	500 g	600 g
teaspoons of salt	1½	1½	2
tablespoons of sugar	1	1½	2
butter	20 g	30 g	40 g
water	280 mL	350 mL	420 mL

WHOLE WHEAT RAISIN BREAD

Select menu ‘7’

	M	L	XL
teaspoons of dry yeast	1	1	1¼
strong whole wheat bread flour	400 g	500 g	600 g
teaspoons of salt	1½	1½	2
tablespoons of sugar	1	1½	2
butter	20 g	30 g	40 g
water	280 mL	350 mL	420 mL
addition (place in raisin nut dispenser): raisin	80 g	100 g	120 g

FRENCH BREAD

Select menu ‘9’

teaspoon of dry yeast	¾
strong white bread flour, type 550	300 g
teaspoon of salt	1
butter	20 g
water	220 mL

RUSTIC SOURDOUGH

Stage 1 Sourdough starter

Menu ‘27’: Turn to P. GB18 and P. GB33 for the sourdough starter recipe.

Stage 2 : Menu ‘10’

strong white bread flour, type 550	400 g
teaspoon of salt	1
teaspoon of dry yeast	¾
water	150 mL

ITALIAN BREAD

Select menu ‘11’

teaspoon of dry yeast	1
strong white bread flour, type 550	400 g
teaspoons of salt	1½
tablespoons of olive oil	1½
water	260 mL

SANDWICH BREAD

Select menu ‘12’

teaspoon of dry yeast	1
strong white bread flour, type 550	380 g
tablespoons of sugar	2
butter	30 g
water	250 mL

Bread Recipes

PANNETTONE

Select menu '13'

teaspoons of dry yeast	1½
strong white bread flour, type 550	400 g
tablespoons of sugar	4½
teaspoon of salt	1
butter(cut into 2cm cubes and keep in fridge)	50 g
egg (beaten) ;medium	2 (100 g)
milk	200 mL
additional butter (cut into 1–2cm cubes and keep in fridge)	70 g
orange peel ;chopped finely*	50 g
brown saltana*	50 g
dryed black currant*	50 g

* : added with additional butter

BASIC BRIOCHE

Select menu '13'

teaspoons of dry yeast	1¼
strong white bread flour, type 550	400 g
tablespoons of sugar	4
tablespoons of dry milk	2
teaspoon of salt	1
butter (cut into 2cm cubes and keep in fridge)	50 g
egg (beaten) ;medium	2 (100 g)
water	180 mL
additional butter (cut into 1–2cm cubes and keep in fridge)	70 g

GLUTEN FREE BREAD

Select menu '14'

teaspoons of dry yeast	2
water	430 mL
tablespoon of oil	1
gluten free bread mix	500 g

SPELT WHITE BREAD

Select menu '15'

	M	L	XL
teaspoons of dry yeast	1	1¼	1½
spelt white flour	400 g	500 g	600 g
teaspoons of sugar	1½	2	2
teaspoons of salt	1¼	1½	1¾
butter	5 g	10 g	10 g
water	260 mL	340 mL	400 mL

WHOLE SPELT BREAD

Select menu '15'

	M	L	XL
teaspoons of dry yeast	1	1¼	1½
spelt wholegrain flour	200 g	250 g	300 g
spelt white flour	200 g	250 g	300 g
teaspoons of sugar	1½	2	2
teaspoons of salt	1¼	1½	1¾
tablespoons of oil	2	3	3
water	250 mL	320 mL	380 mL

RYE AND SPELT (forbid delay timer)

Select menu '15'

	M	L	XL
teaspoons of dry yeast	1	1¼	1½
spelt white flour	275 g	350 g	425 g
rye flour	125 g	150 g	175 g
teaspoons of sugar	1½	2	2
teaspoons of salt	1¼	1½	1¾
butter	5 g	10 g	10 g
plain yogurt	120 g	150 g	180 g
water	180 mL	230 mL	270 mL

SEEDED BUCKWHEAT AND SPELT

Select menu '15'

	M	L	XL
teaspoons of dry yeast	1	1¼	1½
spelt white flour	320 g	400 g	480 g
buckwheat flour	80 g	100 g	120 g
teaspoons of honey	1	1	1½
teaspoons of salt	1¼	1½	1¾
tablespoons of sesame seed	1½	2	2½
tablespoons of linseed	1½	2	2
tablespoons of poppy seed	1½	2	2½
tablespoons of oil	2	3	3
water	250 mL	320 mL	380 mL

LEMON AND POPPY SEED SPELT

Select menu '15'

	M	L	XL
teaspoons of dry yeast	1	1¼	1½
spelt white flour	400 g	500 g	600 g
teaspoons of sugar	1½	2	2
teaspoons of salt	1¼	1½	1¾
butter	5 g	10 g	10 g
grated zest from lemon	1	1	1
lemon juice	20 mL	20 mL	30 mL
tablespoons of poppy seed	2	3	3
water	250 mL	330 mL	380 mL

RICE AND SPELT WITH PINE NUT AND FRIED ONION

Select menu '16'

	M	L	XL
teaspoons of dry yeast	1	1¼	1½
spelt white flour	320 g	400 g	480 g
brown rice flour	80 g	100 g	120 g
teaspoons of sugar	1½	2	2
teaspoons of salt	1¼	1½	1¾
butter	5 g	10 g	10 g
water	260 mL	340 mL	400 mL
addition (place in raisin nut dispenser):			
pine nut	40 g	50 g	60 g
tablespoons of fried onion	3	4	5

FRUITY SPELT

Select menu '16'

	M	L	XL
teaspoons of dry yeast	1	1¼	1½
spelt white flour	400 g	500 g	600 g
teaspoons of sugar	1½	2	2
teaspoons of salt	1¼	1½	1¾
butter	5 g	10 g	10 g
teaspoons of mixed spice	2	2½	3
water	270 mL	350 mL	400 mL
addition (place in raisin nut dispenser): mixed dried fruits	100 g	125 g	150 g

RUSTIC SCONE

Select menu '17'

strong white bread flour, type 550	360 g
butter (cut into 1 cm cubes)	60 g
eggs	2
milk	160 g (mixture of eggs and milk)
yogurt	60 g
teaspoon of salt	½
sugar	40 g
baking powder	10 g

English

Dough Recipes

BASIC DOUGH

Select menu '19'

teaspoon of dry yeast	1
strong white bread flour, type 550	500 g
teaspoons of salt	1½
tablespoons of sugar	1½
butter	30 g
water	310 mL

BASIC RAISIN DOUGH

Select menu '20'

teaspoon of dry yeast	1
strong white bread flour, type 550	500 g
teaspoons of salt	1½
tablespoons of sugar	1½
butter	30 g
water	310 mL
addition (place in raisin nut dispenser): raisin	100 g

RUSTIC ARTISAN DOUGH

Select menu '21'

teaspoon of dry yeast	1
strong white bread flour, type 550	500 g
teaspoons of salt	1½
tablespoons of sugar	1½
butter	30 g
water	350 mL
addition (place in raisin nut dispenser): cooked bacon	65 g
additional cheese (cut into 1 cm cubes)	60 g

WHOLE WHEAT DOUGH

Select menu '22'

teaspoons of dry yeast	1½
strong whole wheat bread flour	500 g
teaspoons of salt	2
tablespoons of sugar	1½
butter	30 g
water	340 mL

WHOLE WHEAT RAISIN DOUGH

Select menu '23'

teaspoons of dry yeast	1½
strong whole wheat bread flour	500 g
teaspoons of salt	2
tablespoons of sugar	1½
butter	30 g
water	340 mL
addition (place in raisin nut dispenser): raisin	100 g

FRENCH DOUGH

Select menu '25'

teaspoon of dry yeast	¾
strong white bread flour, type 550	300 g
teaspoon of salt	1
butter	20 g
water	180 mL

RUSTIC SOURDOUGH DOUGH (STANDARD)

Stage 1 Sourdough starter

Menu '27': Turn to P. GB18 and P. GB33 for the sourdough starter recipe.

Stage 2 : Menu '26'

strong white bread flour, type 550	400 g
teaspoon of salt	1
teaspoon of dry yeast	¾
water	150 mL

RUSTIC SOURDOUGH DOUGH (RYE)

Stage 1 Sourdough starter

Menu '27': Turn to P. GB18 and P. GB33 for the sourdough starter recipe.

Stage 2 : Menu '26'

strong white bread flour, type 550	360 g
rye flour	40 g
teaspoon of salt	1
teaspoon of dry yeast	¾
water	150 mL

PIZZA DOUGH

Select menu '28'

teaspoon of dry yeast	1
strong white bread flour, type 550	450 g
teaspoons of salt	2
tablespoons of plant oil	4
water	240 mL

BRIOCHE DOUGH (CHOCOLATE CHIP BRIOCHE ROLL)
; for 12 rolls

Select menu '29'

teaspoons of dry yeast	1½
strong white bread flour, type 550	400 g
tablespoons of sugar	4
teaspoon of salt	1
butter (cut into 2cm cubes and keep in fridge)	70 g
egg (beaten) ;medium	3 (150 g)
milk	90 mL
tablespoon of rum (dark)	1
additional butter (cut into 1–2cm cubes and keep in fridge)	50 g
chocolate chips*	120 g

*After removed dough, sprinkle the chocolate bits and fold the bottom one third up and the top one third down. Then fold it in half.

SPELT TABLE ROLL
; for 8 rolls

Select menu '30'

teaspoons of dry yeast	1¼
spelt white flour	500 g
teaspoons of sugar	1½
teaspoons of salt	1½
butter	10 g
water	310 mL

Sourdough starter Recipe

SOURDOUGH STARTER

Select menu ‘27’

The amount for a sourdough cup

dry yeast **(use the sourdough starter spoon)**	1 (0.1 g)
rye flour, type 1150	80 g
teaspoon of salt	½
yogurt	60 g
water (20°C)	80 mL

Cake Recipe

CHERRY & MARZIPAN CAKE

Select menu ‘18’

golden caster sugar	50 g
butter	175 g
eggs	3
self-raising flour	225 g
glace cherries, chopped	100 g
marzipan, grated	75 g
milk	60 mL
toasted, flaked almonds	15 g

Gluten Free Recipes

Making gluten free bread is very different from the normal way of producing bread.
It is very important if you are making gluten free bread for health reasons that you have consulted your doctor and follow the guidelines below.

- This program has been developed especially for certain gluten free mixes, therefore using your own mix may not produce such good results.
- When 'gluten free' is selected, the details for each recipe must be followed carefully. (Otherwise, the bread may not turn out well.)
  There are two types of gluten-free baking mixtures; mixtures with low content of gluten and mixtures which do not consist of wheat and contain no gluten. If you have to pick one out using this baking program, please consult your doctor beforehand.
- The baking results and appearance of the loaf may differ according to the type of mix.
  Occasionally a loaf may have some flour remaining on the side.
  The wheat free mixes can produce more variable results.
- Wait for the loaf to cool before slicing it for the better performance.
- The bread should be stored in a cool dry place and used within 2 days. If you will not be able to use up all the loaf within that time it can be put into freezer bags, in convenient sized portions, and frozen.

Warning for the users who use this program for health reasons:
When using the gluten free program, make sure to consult your doctor or the Caeliac Association and only use the ingredients which are suitable for your health conditions.
Panasonic will not be responsible for any consequences resulting from ingredients that have been used without professional consultation.
It is very important to avoid cross contamination with flours that contain gluten if bread is being made for dietary reasons. Particular attention must be paid to the cleaning of the bread pan and kneading blade as well as any utensils that are used.

For customers in Belgium
The gluten free recipes below have been developed using commercially prepared gluten free bread mixes of AVEVE.
It is available from chemists, health food stores and occasionally large supermarkets.
For more information about the products of AVEVE, please contact 0800/0229210.

GLUTEN FREE BREAD

Select menu '14'

water	320 mL
tablespoon of oil	1
gluten free flour	500 g
teaspoons of yeast	2

NOTE
You cannot select the size for this program.

GLUTEN FREE BREAD WITH EGG

Select menu '14'

water	100 mL
milk	180 mL
eggs	2
tablespoon of oil	1
gluten free flour	500 g
teaspoons of yeast	2

AVEVE Recipes

*These recipes are basically for customers in Belgium.
For further information, contact AVEVE on 0800/0229210.

[1 Basic]
[2 Basic Rapid]

WHITE BREAD

Select menu '1' or '2'

	M	L	XL
teaspoons of dry yeast (teaspoons for BAKE RAPID option)	¾ (1½)	1 (1¾)	1¼ (2)
teaspoons of sugar	1	2	2
AVEVE 'Surfina' flour	400 g	500 g	600 g
water	250 mL	320 mL	380 mL
tablespoons of butter	1	1	1½
teaspoons of salt	1	1½	2

NOTE
In that case the bread will not rise as much and will be less soft.

[4 Rustic Artisan]

BACON AND CHEESE

Select menu '4'

	M	L	XL
teaspoons of dry yeast (teaspoons for BAKE RAPID option)	¾ (1½)	1 (1¾)	1¼ (2)
teaspoons of sugar	1	2	2
AVEVE 'Surfina' flour	400 g	500 g	600 g
water	250 mL	320 mL	380 mL
tablespoons of butter	1	1	1½
teaspoons of salt	1	1½	2
addition (place in raisin nut dispenser): cooked bacon	50 g	65 g	75 g
additional cheese (cut into 1 cm cubes)	50 g	60 g	75 g

[5 Whole wheat]
[6 Whole wheat Rapid]

WHOLE WHEAT BREAD

Select menu '5' or '6'

	M	L	XL
teaspoons of dry yeast (teaspoons for BAKE RAPID option)	1 (1½)	1¼ (1¾)	1½ (2)
AVEVE fine whole wheat flour	300 g	400 g	450 g
AVEVE 'Frans krokant' flour	100 g	100 g	150 g
teaspoons of sugar	1	2	2
tablespoons of butter	1	1	2
teaspoons of salt	1	1	2
water	250 mL	320 mL	380 mL

NOTE
In that case the bread will not rise as much and will be less soft. This program is more suitable for semi-whole wheat bread.
A little white flour is always added in the recipe described above. If you don't want to do that, substitute the white flour with whole wheat flour, but the bread will be smaller and denser. If you add more white flour, use a little less water (since whole wheat flour absorbs more water than white flour).

[9 French]

FRENCH ROLLS

Select menu '9'

teaspoon of dry yeast	1
AVEVE 'Frans krokant' flour	400 g
water	260 mL
teaspoon of salt	1
tablespoon of butter	1

NOTE
For this program you cannot select the size or crust.
This recipe gives very light bread which rises well and does not keep for long.

[10 Rustic Sourdough]

Stage 1 Sourdough starter
Menu '27': Turn to P. GB18 and P. GB36 for the sourdough starter recipe.
Stage 2 : Menu '10'

AVEVE 'Surfina' flour	400 g
teaspoons of salt	1
teaspoon of dry yeast	¾
water	150 mL

[11 Italian]

ITALIAN BREAD

Select menu '11'

teaspoon of dry yeast	¾
AVEVE 'Frans krokant' flour	400 g
water	240 mL
teaspoons of salt	1½
tablespoons of olive oil	1½

NOTE
For this program you cannot select the size or crust.
This recipe gives very light bread which rises well and does not keep for long.

[12 Sandwich]

BASIC SANDWICH

Select menu '12'

teaspoon of dry yeast	¾
teaspoon of sugar	1
AVEVE 'Surfina' flour	400 g
water	250 mL
tablespoon of butter	1
teaspoon of salt	1

NOTE
For this program you cannot select the size or crust.
This recipe gives soft (quite moist) bread with a brown crust, ideal for making toast.

[17 Rustic Scone]

Select menu '17'

AVEVE 'Surfina' flour	360 g
butter (cut into 1 cm cubes)	60 g
eggs	2
milk	160 g (mixture of eggs and milk)
yogurt	60 g
teaspoon of salt	½
sugar	40 g
baking powder	10 g

AVEVE Recipes

*These recipes are basically for customers in Belgium.
For further information, contact AVEVE on 0800/0229210.

[18 Bake only]

Select menu 18. A baking time of 30 minutes is shown.
Keep pressing 'timer' to increase the baking time
(in 1 minute increments) up to 1 hour and 30 minutes.

RECIPE FOR CAKE

Select menu '18'

eggs	3
tablespoons of milk	3
soft butter	200 g
'ANCO CAKE MIX' pack	1

Method
Select menu 18 and enter 1 hour and 10 minutes on the timer.
After the beep, remove the bread pan from the Bread Maker and allow to cool. When the bread pan is cool, take out the cake and allow it to cool on a grille.

[19 Basic]

TART DOUGH (dough for 2 tarts)

Select menu '19'

sugar	60 g
teaspoons of dry yeast	2
pastry flour	500 g
milk	100 mL
eggs	3
butter	100 g
teaspoons of salt	1½

[21 Rustic Artisan]

BACON AND CHEESE

Select menu '21'

teaspoons of dry yeast (teaspoons for BAKE RAPID option)	1 (1¾)
teaspoons of sugar	2
AVEVE 'Surfina' flour	500 g
water	320 mL
tablespoons of butter	1
teaspoons of salt	1½
addition (place in raisin nut dispenser): cooked bacon	65 g
additional cheese (cut into 1 cm cubes)	60 g

[22 Whole wheat]

WHOLE WHEAT DOUGH

Select menu '22'

teaspoons of dry yeast	2
tablespoon of sugar	1
AVEVE 'Frans krokant' flour	250 g
AVEVE 'Boerebruin' flour	250 g
water	280 mL
teaspoons of salt	1½

Method
Divide the dough into balls of around 50 g. Then allow the dough to rise under a linen cloth. Bake for 15–20 minutes at 220°C in a preheated oven.

[26 Rustic Sourdough]

Stage 1 Sourdough starter
Menu '27': Turn to P. GB18 and P. GB36 for the sourdough starter recipe.
Stage 2 : Menu '26'

AVEVE 'Surfina' flour	400 g
teaspoon of salt	1
teaspoon of dry yeast	¾
water	150 mL

[27 Sourdough starter]

Select menu '27'

dry yeast **(use the sourdough starter spoon)**	1 (0.1 g)
AVEVE rye flour	80 g
teaspoon of salt	½
yogurt	60 g
water (20°C)	80 mL

[28 Pizza]

PIZZA DOUGH

Select menu '28'

teaspoons of dry yeast	2
AVEVE 'Frans krokant' flour	500 g
water	290 mL
teaspoon of salt	1
tablespoons of butter	1½

Method
Roll out the pizza dough and put it in a pizza mould. Prick the dough with a fork. Spread with tomato sauce and add desired toppings. Bake for 20–25 minutes at 220°C in a preheated oven.

SD-2511_Bel.indb 36 2015/01/27 14:02:20

Jam Recipes

[32 Jam]

STRAWBERRY JAM

Select menu '32'

strawberries, finely chopped	600 g
sugar	400 g
powdered pectin	13 g

1 Place half of the fruit into the bread pan, then add half of the sugar. Repeat with the remaining fruit and sugar.

2 Sprinkle the pectin onto the ingredients in the bread pan.

3 Select menu 32 and enter 1 hour and 40 minutes on the timer.

BLUEBERRY JAM

Select menu '32'

blueberries	700 g
sugar	400 g

1 Place half of the fruit into the bread pan, then add half of the sugar. Repeat with the remaining fruit and sugar.

2 Select menu 32 and enter 1 hour and 50 minutes on the timer.

APPLE AND BLACKBERRY JAM

Select menu '32'

apples, grated or finely chopped	300 g
blackberries	400 g
sugar	300 g
powdered pectin	6 g

1 Place half of the fruit into the bread pan, then add half of the sugar. Repeat with the remaining fruit and sugar.

2 Sprinkle the pectin onto the ingredients in the bread pan.

3 Select menu 32 and enter 1 hour and 40 minutes on the timer.

PEACH MELBA

Select menu '32'

peaches, finely chopped	500 g
raspberries	200 g
sugar	300 g
powdered pectin	8 g

1 Place half of the fruit into the bread pan, then add half of the sugar. Repeat with the remaining fruit and sugar.

2 Sprinkle the pectin onto the ingredients in the bread pan.

3 Select menu 32 and enter 1 hour and 40 minutes on the timer.

PLUM JAM

Select menu '32'

plums, finely chopped	700 g
sugar	350 g
powdered pectin	6 g

1 Place half of the fruit into the bread pan, then add half of the sugar. Repeat with the remaining fruit and sugar.

2 Sprinkle the pectin onto the ingredients in the bread pan.

3 Select menu 32 and enter 1 hour and 40 minutes on the timer.

FROZEN BERRY JAM

Select menu '32'

frozen mixed berries	700 g
sugar	400 g
powdered pectin	10 g

1 Place half of the fruit into the bread pan, then add half of the sugar. Repeat with the remaining fruit and sugar.

2 Sprinkle the pectin onto the ingredients in the bread pan.

3 Select menu 32 and enter 1 hour and 40 minutes on the timer.

REDCURRANT AND CHILLI JAM

Select menu '32'

redcurrants, roughly mashed	300 g
medium red chilli, finely chopped	1–2
root ginger, finely grated	4 cm
oranges, juice and finely grated zest	2
sugar	150 g
powdered pectin	3 g

1 Place all the ingredients expect sugar and pectin into the bread pan.

2 Add the sugar and sprinkle the pectin onto the ingredients in the bread pan.

3 Select menu 32 and enter 1 hour and 40 minutes on the timer.

APRICOT JAM

Select menu '32'

apricots, finely chopped	500 g
sugar	250 g
powdered pectin	6 g

1 Place half of the fruit into the bread pan, then add half of the sugar. Repeat with the remaining fruit and sugar.

2 Sprinkle the pectin onto the ingredients in the bread pan.

3 Select menu 32 and enter 1 hour and 30 minutes on the timer.

Compote Recipes

[33 Compote]

SPICED APPLE COMPOTE

Select menu '33'

apples, peeled, cored and diced	1000 g
cinnamon stick	1
cloves	2
lemon, zest only	1
lemon juice	2 tbsp
sugar	100 g
water	75 mL

1 Remove the kneading blade from the bread pan.

2 Place ingredients in the bread pan in the order listed above. Pour water over ingredients.

3 Select menu 33 and enter 1 hour and 20 minutes on the timer.

4 Stir after cooking is completed.

RED FRUITS COMPOTE

Select menu '33'

plums, stone removed and cut in halves	300 g
cherries, stone removed	250 g
strawberries, stalk removed	250 g
golden caster sugar	75 g
water	75 mL
raspberries (added after cooking)	200 g

1 Remove the kneading blade from the bread pan.

2 Place ingredients in the bread pan in the order listed above. Pour water over ingredients.

3 Select menu 33 and enter 1 hour on the timer.

4 Stir after cooking is completed.

5 Add raspberries.

RHUBARB AND GINGER COMPOTE

Select menu '33'

rhubarb, cut into 2 cm lengths	700 g
orange juice	2 tbsp
crystallised ginger, finely chopped	20 g
sugar	100 g
water	100 mL

1 Remove the kneading blade from the bread pan.

2 Place ingredients in the bread pan in the order listed above. Pour water over ingredients.

3 Select menu 33 and enter 1 hour and 40 minutes on the timer.

4 Stir after cooking is completed.

MIXED BERRY COMPOTE

Select menu '33'

mixed berries e.g. strawberries, raspberries, blueberries	800 g
sugar	75 g
water	2 tbsp

1 Remove the kneading blade from the bread pan.

2 Place ingredients in the bread pan in the order listed above. Pour water over ingredients.

3 Select menu 33 and enter 1 hour on the timer.

4 Stir after cooking is completed.

APPLE SAUCE

Select menu '33'

bramley apples, peeled, cored and diced	1000 g
water	2 tbsp

1 Remove the kneading blade from the bread pan.

2 Place the apple in the bread pan. Pour water over ingredients.

3 Select menu 33 and enter 1 hour and 20 minutes on the timer.

4 Stir after cooking is completed.

PEACH IN VANILLA SYRUP

Select menu '33'

peaches, stone removed and cut into ⅛	1000 g
sugar	100 g
vanilla pod	½
water	125 mL

1 Remove the kneading blade from the bread pan.

2 Place ingredients in the bread pan in the order listed above. Pour water over ingredients.

3 Select menu 33 and enter 1 hour on the timer.

4 When cooking is complete, remove the peaches with a slotted spoon. Carefully pour the syrup over the fruit. Leave to cool.

SD-2511_Bel.indb 38 2015/01/27 14:02:20

Care & Cleaning

English

Before cleaning, unplug your Bread Maker and allow it to cool down.

■ To avoid damaging your Bread Maker...

- Do not use anything abrasive! (cleansers, scouring pads etc)
- Do not wash any part of your Bread Maker in the dishwasher!
- Do not use benzine, thinners, alcohol, or bleach!
- After rinsing the washable parts, wipe with cloth. Always keep the Bread Maker parts clean and dry.

Lid

Wipe with a damp cloth



Steam vent

Wipe with a damp cloth





Bread pan & kneading blade

Remove any leftover dough, and wash with water.



- If difficult to remove the kneading blade, soak in warm water for 5–10 minutes. Do not submerge the bread pan in water.

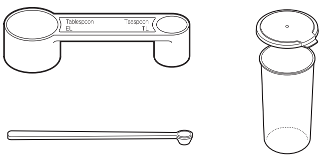


Measuring spoon & sourdough starter spoon

Wash with water.

Sourdough cups

Wash well with kitchen detergent and dry, to prevent bacteria growth.

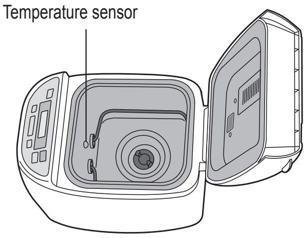


- Not dishwasher safe

Body

Wipe with a damp cloth

- Wipe gently to avoid damaging the temperature sensor.



• The colour of the inside of the unit may change with use.

Care & Cleaning

Dispenser lid

Remove and wash with water.

- Raise the dispenser lid to an angle of approximately 75 degrees. Align the connections and pull towards you to remove or push carefully back at the same angle to attach.
  (Wait until the machine has cooled down first, because it will be very hot immediately after use)
- Take care not to damage or pull the seal.
  (Damage could lead to leakage of steam, condensation, or deformation)



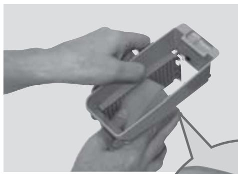
Seal



Raisin nut dispenser

Remove and wash with water.





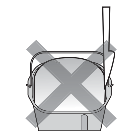
- Wash after each use to remove any residue.



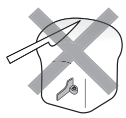
To protect the non-stick finish

Bread pan and kneading blade are coated with a non-stick finish to avoid stains and to make it easier when removing bread.
To avoid damaging it, please follow the instructions below.

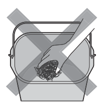
- Do not use hard utensils such as a knife or a fork when removing the bread from the bread pan.
  When you have hard time taking out the bread from the bread pan, see P. GB43.



- Ensure that the kneading blade is not embedded in the bread loaf before slicing it.
  If it is embedded, wait for the loaf to cool and remove it.
  (Do not use hard or sharp utensils such as a knife or a fork.)
  Be careful not to get burns as the kneading blade may still be hot.



- Use the soft sponge when cleaning the bread pan and the kneading blade.
  Do not use anything abrasive such as cleansers or scouring pads.



- Hard, coarse or large ingredients such as flours with whole or ground grains, sugar, or the addition of nuts and seeds may damage the non-stick finish of the bread pan. If using large chunk of ingridient, break into small pieces. Please make sure to follow the recipe quantities stated.

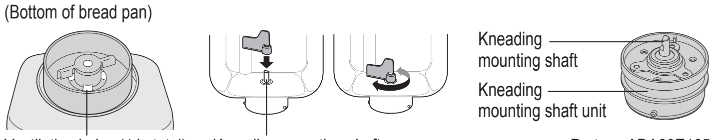
Troubleshooting

Before calling for service, please check through this section.

Problem	Cause ➜ Action
My bread does not rise The top of my bread is uneven	[All bread] ● The quality of the gluten in your flour is poor, or you have not used strong flour. (Gluten quality can vary depending on temperature, humidity, how the flour is stored, and the season of harvest) ➜ Try another type, brand or another batch of flour. ● The dough has become too firm because you haven't used enough liquid. ➜ Stronger flour with higher protein content absorbs more water than others, so try adding an extra 10–20 mL of water. ● You are not using the right type of yeast. ➜ Use a dry yeast from a sachet, which has 'instant yeast' written on it. This type does not require pre-fermentation. ● You are not using enough yeast, or your yeast is old. ➜ Use the measuring spoon provided. Check the yeast's expiry date. (Keep in fridge) ● The yeast has touched the liquid before kneading. ➜ Check that you have put in the ingredients in the correct order according to the instructions. (P. GB12) ● You have used too much salt, or not enough sugar. ➜ Check the recipe and measure out the correct amounts using the measuring spoon provided. ➜ Check that salt and sugar is not included in other ingredients. [Speciality bread] ● Einkorn wheat was used when baking speciality bread and/or a lot of flour other than spelt flour were used. ➜ The spelt flour should be up to 60% of the entire flour when you use more than two kinds of flour other than spelt. The rye and the rice flour should be up to 40% of the entire flour and buckwheat flour should be up to 20% of the entire flour.
My bread is full of air holes	● You have used too much yeast. ➜ Check the recipe and measure out the correct amount using the measuring spoon provided. ● You have used too much liquid. ➜ Some types of flour absorb more water than others, so try using 10–20 mL less water.
My bread seems to have collapsed after rising.	● The quality of your flour isn't very good. ➜ Try using a different brand of flour. ● You have used too much liquid. ➜ Try using 10–20 mL less water.
My bread has risen too much.	● You have used too much yeast/water. ➜ Check the recipe and measure out the correct amount using the measuring spoon (yeast)/ sourdough cup (water) provided. ➜ Check that excess water amount is not included in other ingredients. ● You have not used enough flour. ➜ Carefully weigh the flour using scales.
Why is my bread pale and sticky?	● You are not using enough yeast, or your yeast is old. ➜ Use the measuring spoon provided. Check the yeast's expiry date. (Keep in fridge) ● There has been a power failure, or the machine has been stopped during breadmaking. ➜ The machine switches off if it is stopped for more than 10 minutes. You will need to remove the bread from the bread pan and start again with new ingredients.
There is excess flour around the bottom and sides of my bread.	● You have used too much flour, or you are not using enough liquid. ➜ Check the recipe and measure out the correct amount using scales for the flour or the sourdough cup provided for liquids.
Why has my bread not mixed properly?	● You haven't put the kneading blade in the bread pan. ➜ Make sure the kneading blade is in the bread pan before you put in the ingredients. ● There has been a power failure, or the machine has been stopped during breadmaking. ➜ The machine switches off if it is stopped for more than 10 minutes. You might be able to start the loaf again, though this might give poor results if kneading had already begun.

Troubleshooting

Before calling for service, please check through this section.

Problem	Cause ➜ Action
My bread has not been baked.	● The dough menu was selected. ➜ The dough menu does not include a baking process. ● There has been a power failure, or the machine has been stopped during breadmaking. ➜ The machine switches off if it is stopped for more than 10 minutes. You can try baking the dough in your oven if it has risen and proved. ● There is not enough water and the motor protection device has activated. This only happens when the unit is overloaded and excessive force is applied to the motor. ➜ Visit place of purchase for a service consultation. Next time, check the recipe and measure out the correct amount using the sourdough cup provided. ● You have forgotten to attach the kneading blade. ➜ Make sure you attach the kneading blade first (P. GB12). ● The kneading mounting shaft in the bread pan is stiff and does not rotate. ➜ If the kneading mounting shaft does not rotate when the kneading blade is attached, you will need to replace the kneading mounting shaft unit. (Consult the place of purchase or a Panasonic service centre.)
Dough leaks out of the bottom of the bread pan.	● A small amount of dough will escape through the ventilation holes (so that it does not stop the rotating parts from rotating). This is not a fault, but check occasionally that the kneading mounting shaft rotate properly. ➜ If the kneading mounting shaft does not rotate when the kneading blade is attached, you will need to replace the kneading mounting shaft unit. (Consult the place of purchase or a Panasonic service centre.) (Bottom of bread pan)  Part no. ADA29E165
The sides of my bread have collapsed and the bottom is damp.	● You have left the bread in the bread pan for too long after baking. ➜ Remove the bread promptly after baking. ● There has been a power failure, or the machine has been stopped during breadmaking. ➜ The machine switches off if it is stopped for more than 10 minutes. You may try baking the dough in your oven.
The kneading blade rattles.	● This is because the kneading blade fits loosely on the kneading mounting shaft. (This is not a fault)
I can smell burning while the bread is baking. Smoke is coming out of the steam vent.	● Ingredients may have been spilt on the heating element. ➜ Sometimes a little flour, raisins or other ingredients may be flicked out of the bread pan during mixing. Simply wipe the heating element gently after baking once the Bread Maker has cooled down. ➜ Remove the bread pan from the Bread Maker to place ingredients.
The kneading blade stays in the bread when I remove it from the bread pan.	● The dough is a little stiff. ➜ Allow the bread to cool completely before removing the kneading blade carefully. Some types of flour absorb more water than others, so try adding an extra 10–20 mL of water next time. ● Crust has built up underneath the kneading blade. ➜ Wash the kneading blade and its spindle after each use.
The crust creases and goes soft on cooling.	● The steam remaining in the bread after baking can pass into the crust and soften it slightly. ➜ To reduce the amount of steam, try using 10–20 mL less water or half the amount of sugar.
How can I keep my crust crispy?	● To make your bread crispier, you could use the menu 9 or the 'Dark' crust colour option, or even bake it in the oven at 200°C/gas mark 6 for an extra 5–10 minutes.
My bread is sticky and slices unevenly.	● It was too hot when you sliced it. ➜ Allow your bread to cool on rack before slicing to release the steam.

Problem	Cause ➜ Action
Extra ingredients are not mixed properly in brioche.	● Some of the bread mix dough is harder to mixed extra ingredients in or to flick out some of them. ➜ Decreased the extra ingredients into half.
There is excess oil on the bottom of brioche. The crust is oily. My bread has big holes.	● Did you add butter within 5 min of the beep? ➜ Do not put butter when display show remaining time until ready. (P. GB15) Butter flavor might be weak, but it can bake.
My brioche did not turn out well when using bread mix.	● Try following things. ➜ It might be baked better if yeast is decreased a little when using menu 13 or 29. (If adding yeast separately.) ➜ Follow the recipe on the bread mix, but the bread mix should be between 350–500 g. ➜ First place the measured yeast (If adding yeast separately) in the bread pan, dry mixture, butter, then liquid. When adding the extra ingredients, add them later. (P. GB15 or GB22) ➜ The completion is different according to recipe on the bread mix.
The bread does not come out.	● If the bread cannot be easily removed from the bread pan, leave the bread pan for 5–10 minutes to cool, making sure that it is not left unattended where somebody or something may get burnt. After that, shake the bread pan several times using oven gloves. (Hold the handle down so that it does not get in the way of bread.)
When cooking jam, it has scorched or the kneading blade fixes and it doesn't come off.	● The amount of the fruit was a too little, or the amount of sugar is too much. ➜ Place the bread pan in the sink and half fill the bread pan with warm water. Leave the bread pan to soak until the cooked on mixture or kneading blade loosens. After scorching is relieved, wash it with a soft sponge etc. Please be aware of the hot water.
The jam has boiled over.	● Too much fruit or sugar has been used. ➜ Only use the amounts of fruit and sugar specified in the recipes on P. GB37.
Jam is too runny and not firmly set.	● The fruit was under or over ripe. ● Sugar was decreased too much. ● Cooking time was insufficient. ● Fruit with a low pectin content was used. ➜ Use the runny jam as a sauce for desserts. ➜ Leave the jam to cool completely. The jam will continue to set as it cools.
Can frozen fruits be used?	● It is possible to use them.
What kinds of sugar can we use on jam?	● White caster and granulated can be used. Do not use brown sugar, diet sugar, and low calorie sugar or artificial sweetener.
When making jam, can we use fruits are pickled in alcohol?	● Do not use them. The quality is not satisfactory.
The fruit has collapsed when making fruit in syrup.	● The cooking time was too long. The fruit may have been over ripe.
Extra ingredients are not mixed properly in Rustic Artisan.	● Did you add extra ingredients to the raisin nut dispenser before the beep? ➜ Extra ingredients must be added to the raisin nut before '' is flashing in the display.

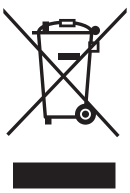
English

Troubleshooting

Before calling for service, please check through this section.

Problem	Cause ➜ Action
Extra ingredients does not fall into the bread pan from the raisin nut dispenser.	● Is the surface of the extra ingredients higher than the edge of the raisin nut dispenser? ➜ Put the extra ingredients so that its surface is lower than the edge of the raisin nut dispenser. (P. GB14) The capacity of the raisin nut dispenser is 150 g, however depending on the state and the type of ingredients, they may overflow.
appears on the display.	● There has been a power failure for approx. 10 minutes (the plug has been accidentally pulled out, or the breaker has been activated), or there is another problem with the power supply. ➜ The operation will not be affected if the problem with the power supply is only momentary. The Bread Maker will operate again if its power is restored within 10 minutes, but the end result may be affected.
1 appears on the display.	● There has been a power failure for a certain amount of time (differs depending on the circumstances - e.g. mains power failure, unplugging, malfunctioning fuse or breaker). ➜ Remove the dough and start again using new ingredients.
H01–H02 appears on the display.	● The display indicates a problem with the Bread Maker. ➜ Consult the place of purchase or a Panasonic service centre.
U50 appears on the display.	● The unit is hot (above 40°C/105°F). This may occur with repeated use. ➜ Allow the unit to cool down to below 40°C/105°F before using it again (U50 will disappear).

Disposal of Old Equipment
Only for European Union and countries with recycling systems



This symbol on the products, packaging, and/or accompanying documents means that used electrical and electronic products must not be mixed with general household waste.
For proper treatment, recovery and recycling of old products, please take them to applicable collection points in accordance with your national legislation.
By disposing of them correctly, you will help to save valuable resources and prevent any potential negative effects on human health and the environment.
For more information about collection and recycling, please contact your local municipality.
Penalties may be applicable for incorrect disposal of this waste, in accordance with national legislation.

For business users in the European Union
If you wish to discard electrical and electronic equipment, please contact your dealer or supplier for further information.

Information on Disposal in other Countries outside the European Union
This symbol is only valid in the European Union.
If you wish to discard this product, please contact your local authorities or dealer and ask for the correct method of disposal.

Specification

Power supply	230 V ~ 50 Hz
Power consumed	550 W
Capacity	(Strong flour) max. 600 g min. 300 g
	(Dry yeast) max. 7.5 g min. 2.1 g
Capacity of raisin nut dispenser	max. 150 g raisins
Timer	Digital timer (up to 13 hours)
Dimensions (H×W×D)	approx. 38.2×25.6×38.9 cm
Weight	approx. 7.0 kg
Accessories	2 sourdough cups, measuring spoon, sourdough starter spoon

This symbol on the product indicates “hot surface and should not be touched without caution”.

English

Inhalt

Vor der Inbetriebnahme

Bedienung

Rezepte





Reinigung

Schutz der Antihaftbeschichtung

Fehlerbehebung

Wir danken Ihnen für den Kauf dieses Panasonic-Produkts.

- Bitte lesen Sie diese Bedienungsanleitung vor der Verwendung dieses Produktes sorgfältig durch und bewahren Sie dieses Handbuch für zukünftige Konsultationen auf.
- Die innen dargestellten Erklärungen konzentrieren sich hauptsächlich auf das weiße SD-2511-Modell.
- Dieses Produkt ist nur für Haushaltsgebrauch vorgesehen.

Sicherheitshinweise

Bitte befolgen Sie diese Anweisungen.

Um Unfälle oder Verletzungen des Benutzers und anderer Personen und Sachschäden zu vermeiden, befolgen Sie bitte folgende Anweisungen.

■ Die folgenden Symbole weisen auf das mögliche Ausmaß der Folgen unsachgemäßer Bedienung hin.

⚠ **Warnung:**	Weist auf die Möglichkeit schwerer Verletzungen oder Tod hin.
⚠ **Achtung:**	Weist auf die Möglichkeit von Verletzungen oder Sachschäden hin.

■ Die Symbole werden wie folgt kategorisiert und erläutert:

⃠ Dieses Symbol weist auf ein Verbot hin.	❗ Dieses Symbol weist auf eine erforderliche Anweisung hin, die befolgt werden muss.

Deutsch

⚠ Warnung

⃠ **Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn das Netzkabel oder der Netzstecker beschädigt oder der Netzstecker nur lose in der Netzsteckdose steckt.**
(Es besteht die Gefahr von elektrischem Schlag oder Brand aufgrund von Kurzschluss.)
➜ Wenn die Netzleitung beschädigt ist, muss sie vom Hersteller, einem Servicebeauftragten oder einer ähnlich qualifizierten Person ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.

Beschädigen Sie nicht das Netzkabel oder den Netzstecker.
(Es besteht die Gefahr von elektrischem Schlag oder Brand aufgrund von Kurzschluss.)
Folgende Aktionen sollten auf keinen Fall ausgeführt werden. (Modifizieren des Kabels, Verlegen des Kabels in der Nähe von Heizelementen, Verbiegen, Verdrehen, Ziehen des Kabels, Platzieren von schweren Gegenständen auf dem Kabel und Bündelung des Kabels.)

Das Netzkabel darf nicht mit feuchten Händen eingesteckt oder getrennt werden.
(Es besteht die Gefahr von elektrischem Schlag.)

Überschreiten Sie nicht die Netzspannung, und verwenden Sie keine andere Wechselstromversorgung, die nicht den Angaben auf dem Gerät entspricht.
(Es besteht die Gefahr von elektrischem Schlag oder Brand.)
- Vergewissern Sie sich, dass die Spannung für das Gerät der des örtlichen Stromnetzes entspricht.
- Werden anderen Geräte an derselben Netzsteckdose angeschlossen, kann dies zu elektrischer Überhitzung führen.

❗ **Stecken Sie den Netzstecker fest ein.**
(Andernfalls besteht die Gefahr von elektrischem Schlag und Brand durch die Wärmeentwicklung im Bereich des Steckers.)

Sicherheitshinweise

Bitte befolgen Sie diese Anweisungen.

⚠ Warnung

Reinigen Sie den Netzstecker regelmäßig.
(Bei verschmutztem Netzstecker kann die Isolierung aufgrund von Feuchtigkeits- und Flusenbildung beeinträchtigt sein. Es besteht Brandgefahr.)
➜ Ziehen Sie den Netzstecker, und reinigen Sie ihn mit einem trockenen Tuch.

Sollte das Gerät nicht mehr ordnungsgemäß funktionieren, verwenden Sie es nicht mehr, und ziehen Sie den Netzstecker.
(Es besteht die Gefahr von Rauchentwicklung, Brand, elektrischem Schlag oder Verbrennungen.)
z. B. bei Fehlfunktionen oder Ausfall
- Der Netzstecker und das Netzkabel werden ungewöhnlich heiß.
- Das Netzkabel ist beschädigt, oder die Stromversorgung ist ausgefallen.
- Die Gerätebasis ist verformt oder ungewöhnlich heiß.
- Bei der Verwendung des Geräts treten ungewöhnliche Drehgeräusche auf.

➜ Trennen Sie sofort das Gerät vom Netz, und wenden Sie sich an den Verkäufer des Geräts oder an ein Panasonic Servicecenter, um das Gerät überprüfen und reparieren zu lassen.

Die Dampfabzugsöffungen dürfen während der Verwendung nicht berührt, blockiert oder abgedeckt werden.
(Es besteht die Gefahr von Verbrennungen.)
- Achten Sie insbesondere auf Kinder.

Demontieren, reparieren oder modifizieren Sie niemals dieses Gerät.
(Es besteht die Gefahr von Brand, elektrischem Schlag oder Verletzungen.)
➜ Wenden Sie sich an den Verkäufer oder ein Panasonic Servicecenter.

Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser, und bespritzen Sie es nicht mit Wasser.
(Es besteht die Gefahr von elektrischem Schlag oder Brand aufgrund von Kurzschluss.)

Dieses Gerät ist für Kinder ab 8 Jahre und Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder psychischen Fähigkeiten bzw. ohne jegliche Erfahrung oder Vorwissen nur dann geeignet, wenn eine angemessene Aufsicht oder ausführliche Anleitung zur Benutzung des Geräts sichergestellt wurde und sie die möglichen Gefahren kennen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Die Reinigung und Wartung dürfen nicht von Kindern vorgenommen werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und werden dabei beaufsichtigt. Bewahren Sie das Gerät und sein Netzkabel immer außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren auf.
(Es besteht Verbrennungs-, Verletzungs- und Stromschlaggefahr.)

⚠ Achtung

Stellen Sie sicher, dass Sie beim Ziehen des Netzsteckers den Netzstecker erfassen.
(Andernfalls besteht die Gefahr von elektrischem Schlag oder Brand aufgrund von Kurzschluss.)

⚠ Achtung

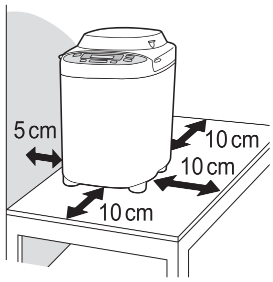
Ziehen Sie den Netzstecker, wenn das Gerät nicht verwendet wird.
(Andernfalls besteht die Gefahr von elektrischem Schlag oder Brand aufgrund von Fehlerstrom.)

Trennen Sie das Gerät vom Netz, und lassen Sie es abkühlen, bevor Sie es reinigen. (Es besteht die Gefahr von Verbrennungen.)

Lassen Sie das Netzkabel nicht über die Tischkante hängen oder mit einer heißen Oberfläche in Berührung kommen.
(Es besteht die Gefahr von Verbrennungen oder Verletzungen.)

Entnehmen Sie nicht die Backform, und trennen Sie nicht den Brotbackautomat vom Netz, während er verwendet wird.
(Es besteht die Gefahr von Verbrennungen oder Verletzungen.)

Verwenden Sie das Gerät nicht an folgenden Orten.

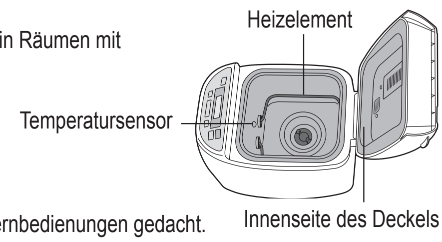


- Stellen Sie den Brotbackautomaten in mindestens 10 cm (4 Zoll) Abstand von der Plattenkante auf eine feste, trockene, saubere, flache und wärmebeständige Arbeitsplatte.
  (Es besteht die Gefahr, dass das Gerät abrutscht und herunterfällt.)
- Stellen Sie das Gerät nicht auf eine instabile Fläche, auf Elektrogeräte, wie z. B. einen Kühlschrank, oder auf Stoffe, wie z. B. ein Tischtuch. (Es besteht Sturz- oder Brandgefahr.)
- Während des Backvorgangs heizt sich das Gehäuse auf. Der Brotbackautomat sollte mindestens 5 cm (2 Zoll) von Wänden oder anderen Gegenständen entfernt aufgestellt werden. (Es besteht die Gefahr von Verfärbung oder Verformung.)

Berühren Sie während der Verwendung oder direkt nach dem Backen/Kochen keine heißen Bereiche wie die Backform, die Innenseite des Geräts, das Heizelement oder die Innenseite des Deckels. Die Temperatur von zugänglichen Oberflächen kann bei Betrieb des Geräts hoch sein.
(Die Oberflächen werden während des Betriebs heiß, was zu Verbrennungen führen kann.)
➜ Um Verbrennungen zu vermeiden, verwenden Sie beim entfernen der Backform und des fertigen Brotes immer Ofenhandschuhe.
(Verwenden Sie keine nassen Ofenhandschuhe.)
Lassen Sie beim Entnehmen des fertigen Brots oder des Knethakens Vorsicht walten.

Wichtige Informationen

- Verwenden Sie dieses Gerät nicht im freien, nicht in der Nähe von Hitzequellen oder in Räumen mit hoher Luftfeuchtigkeit.
  (Es besteht die Gefahr von Fehlfunktion oder Verformung.)
- Vermeiden Sie übermäßige Krafteinwirkungen auf die in der rechten Abbildung aufgeführten Teile.
  (Es besteht die Gefahr von Fehlfunktion oder Verformung.)
- Dieses Gerät ist nicht für den Betrieb mit externen Zeitschaltuhren oder separaten Fernbedienungen gedacht.



Deutsch

Schematische Ansicht des Gerätes

Hauptgerät

Rosinen-Nuss-Verteiler

Die Zutaten aus dem Rosinen-Nuss-Verteiler werden automatisch in die Backform eingefüllt, wenn ein Menü mit Rosinen (3, 4, 7, 16, 20, 21, 23 und 31) ausgewählt ist.
Siehe auf S. DE14 welche Zutaten in den Rosinen-Nuss-Verteiler gegeben werden können.





Verteilerdeckel



Deckel

Zuführklappe Rosinen-Nuss-Verteiler

Knethaken (Roggenbrot)

Knethaken (Weizenbrot)

Henkel

Backform

Bedienfeld

Stecker

Zubehör

Sauerteig-Becher × 2
Zur Messung von Flüssigkeiten, machen Sie einen Sauerteig-Vorteig



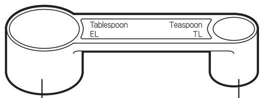
Deckel

(max. 550 mL)

• 10 mL Schritte

Messlöffel
Zum Abmessen von Zucker, Salz, Hefe u.s.w.

(15 mL) (5 mL)



Esslöffel
• Markierung ½

Teelöffel
• Markierung ¼, ½, ¾

Sauerteig-Vorteig-Löffel
Um die Hefe der Sauerteig-Starterkultur zu dosieren



ca. 0,1 g

Bedienfeld

■ Betriebszustand

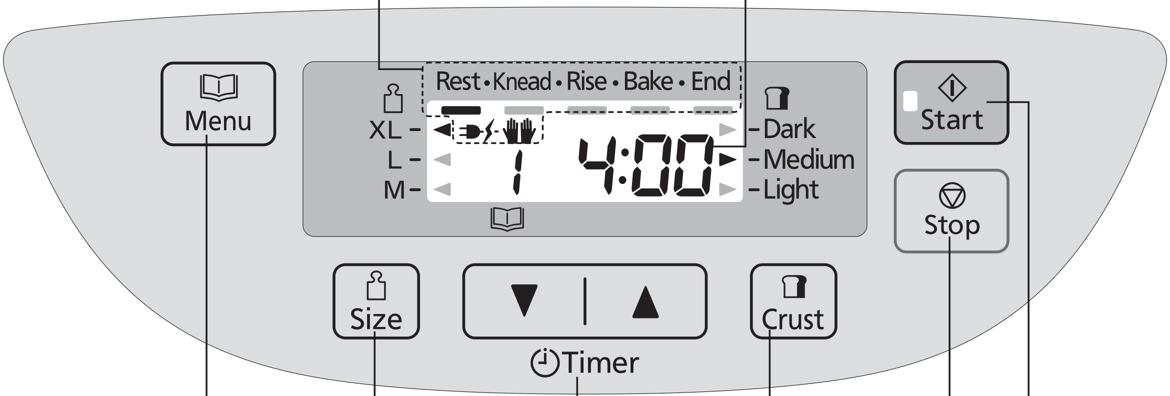
▬ : wird für die aktuelle Stufe des Programms angezeigt. Zutaten werden in der ‘Rest’ (Ruhen) stufe vor dem Kneten geregelt.

: wird bei Problemen mit der Stromversorgung angezeigt

: wird angezeigt, wenn Zutaten im Menü 4, 13, 21 und 29 manuell hinzugefügt werden.

■ Verbleibende Zeit bis zur Fertigstellung

Auch wenn Sie Zutaten manuell hinzugeben, zeigt die Anzeige die Zeit an, bis laut Programm die extra Zutaten beigefügt werden müssen.



Größe
Drücken Sie diese Taste, um die Größe auszuwählen. Informationen zum verfügbaren Menü finden Sie auf Seite DE10.

- XL
- L
- M

Bräunung
Drücken Sie diese Taste, um die Krustenbräunung auszuwählen. Informationen zum verfügbaren Menü finden Sie auf Seite DE10.

- Dark (Dunkel)
- Medium (Medium)
- Light (Hell)

Start
Drücken Sie diese Taste, um das Programm zu starten.

Menü
Drücken Sie diese Taste, um das Menü auszuwählen. Die Menünummer wird angezeigt. Bei jedem Drücken der Taste springt die Menünummer zur nächsten Wahlmöglichkeit. (Halten Sie die Taste gedrückt, um schneller weiter zu springen.)
Informationen zu den Menünummern finden Sie auf den Seiten DE10 und DE11.

Zeitvorwahl
Stellen Sie die Zeitvorwahl ein (Zeit der Fertigstellung), oder legen Sie für Menü 18, 32 und 33 die Backzeit/Kochzeit fest.
‘▲’ Drücken Sie diese Taste, um die Zeit zu verlängern.
‘▼’ Drücken Sie diese Taste, um die Zeit zu verringern.

Stop
Drücken Sie diese Taste, um das Programm abzubrechen/zu starten.
(Um das Programm abzubrechen/stoppen, die Taste länger als 1 Sekunde halten)

Dieses Bild zeigt alle Begriffe und Symbole, während des Betriebs werden aber nur die Relevanten angezeigt.

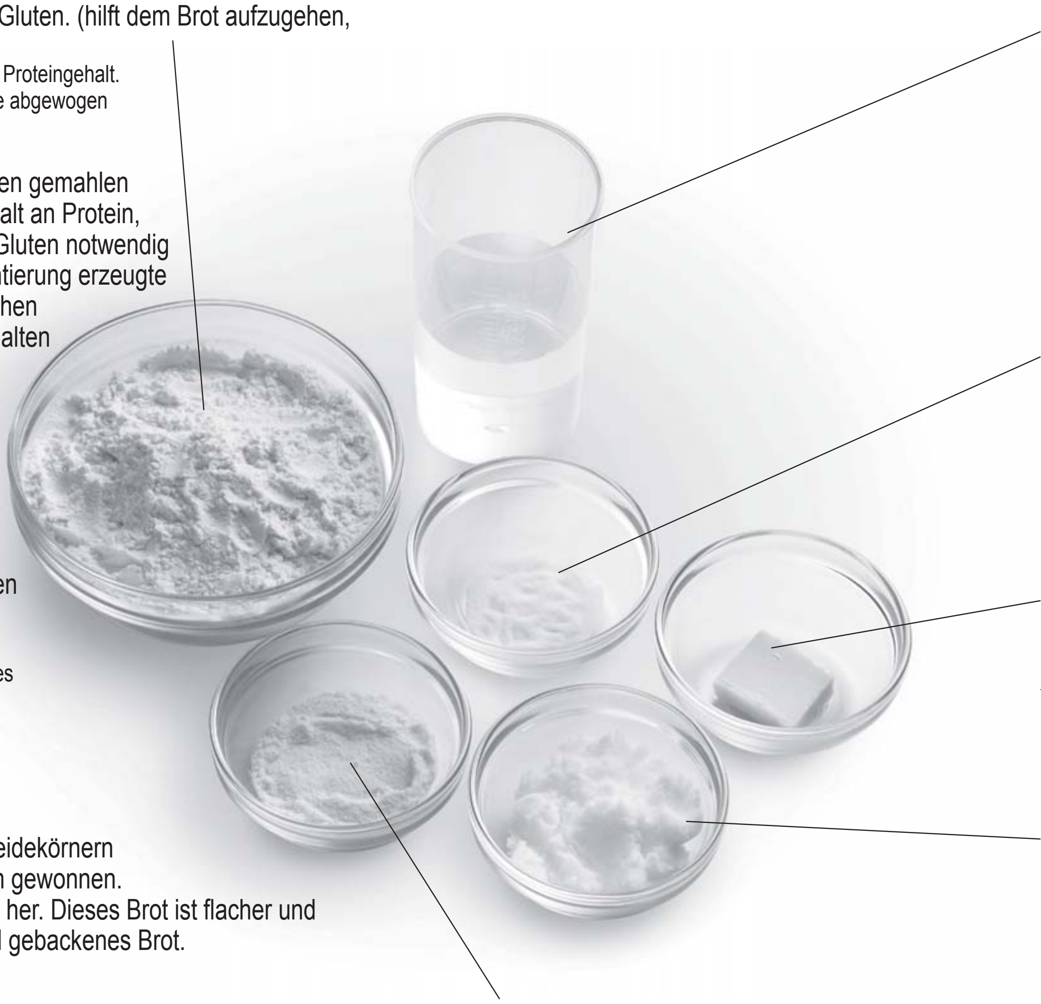
Zutaten der Brotherstellung

Mehl

Hauptzutat von Brot, enthält Gluten. (hilft dem Brot aufzugehen, gibt ihm eine feste Struktur)

- Verwenden Sie Mehl mit hohem Proteingehalt.
- Das Mehl muss auf einer Waage abgewogen werden.

Starkmehl wird aus Hartweizen gemahlen und besitzt einen hohen Gehalt an Protein, das für die Entwicklung von Gluten notwendig ist. Das während der Fermentierung erzeugte Kohlendioxid wird im elastischen Netzwerk von Gluten festgehalten und lässt den Teig aufgehen.



Helles Mehl

Wird durch mahlen von Getreidekörnern ohne Kleie und Keim gewonnen.Die beste Mehlart zum Brotbacken ist die mit ‘zum Brotbacken’ gekennzeichnete.

- Verwenden Sie kein proteinarmes oder selbstgärendes Mehl zur Herstellung von Brot.

Vollwertmehl

Wird durch mahlen von Getreidekörnern einschließlich Kleie und Keim gewonnen.
Stellt ein sehr gesundes Brot her. Dieses Brot ist flacher und schwerer als mit hellem Mehl gebackenes Brot.

Roggenmehl

Enthält mehr Eisen, Magnesium und Kalium als helles Mehl, wichtig für die Gesundheit. Es enthält jedoch nicht genügend Gluten.
Macht das Brot sehr dicht und schwer. Nicht mehr als die angegebene Menge verwenden (kann den Motor überlasten).

Milchprodukte

Ergänzt Geschmack und Nährwert.

- Wenn Sie Milch anstatt Wasser verwenden, ist der Nährwert des Brotes höher. Es sollte jedoch nicht die Zeitvorwahl verwendet werden, weil es über Nacht nicht frisch bleiben könnte.
  ➜ Reduzieren Sie die Menge an Wasser proportional zur Menge an Milch.

Dinkelmehl

Gehört zur Weizenfamilie, ist jedoch genetisch eine andere Spezies.
Dinkel enthält zwar Gluten, ist aber trotzdem für einige Personen mit Glutenallergie verträglich. (Wenden Sie sich an Ihren Arzt.)
Brot aus Dinkelmehl hat eine flache/leicht eingesunkene Kruste.
Im Vergleich zu Brot mit weißem Dinkelmehl hat Brot aus Dinkelvollkornmehr eine geringe Höhe und Dichte.
Es wird empfohlen, das mehr als die Hälfte der gesamten Mehlmenge weißes Dinkelmehl ist.

- Dinkel (Triticum spelta) ist zum Backen von Brot geeignet. Einkorn (Tricicum monococcum) wird zwar ebenfalls als Dinkel verkauft, ist jedoch nicht zum Backen von Brot geeignet. Verwenden Sie bitte den echten Dinkel. (Verwenden Sie Menü 15, 16, 30 oder 31)

Wasser

- Verwenden Sie normales Leitungswasser.
- Verwenden Sie bei Menü 2, 6, 8, 14 oder 24 lauwarmes Wasser in einem kalten Raum.
- Verwenden Sie bei Menü 8, 9, 13, 15, 16, 24, 25, 29, 30 oder 31 gekühltes Wasser in einem warmen Raum.
- Messen Sie immer die Flüssigkeiten mit dem mitgelieferten Sauerteig-Becher.

Salz

Verbessert das Mehl und verstärkt das Gluten um der Gärung zu helfen.

- Bei einer falschen Menge verliert das Brot Größe/Geschmack.

Fett

Ergänzt den Geschmack und das Brot wird weicher.

- Verwenden Sie Butter (ungesalzen) oder Margarine.

Zucker (Raffinade Zucker, Brauner Zucker, Honig Sirup u.s.w.)

Nahrung für die Hefe, süßt und ergänzt den Geschmack des Brotes und ändert die Farbe der Kruste.

- Verwenden sie weniger Zucker wenn Sie Rosinen oder fructosehaltige Früchte verwenden.

Verwendung einer Brotmischung...

■ Brotmischungen mit Hefe

① Geben Sie die Mischung in die Backform, fügen Sie dann Wasser hinzu. (Verwenden Sie die auf der Packung angegebene Wassermenge)

② Wählen Sie Menü 2 aus. Wählen Sie eine Größe aus, die dem Mischungsmenge entspricht, und starten Sie den Backvorgang.
• 600 g – XL • 500 g – L

- Bei einigen Mischungen ist nicht klar wie viel Hefe enthalten ist, weshalb einige Versuche nötig sein können, bis das Ergebnis optimal ist.

■ Brotmischung mit extra Hefebeutel

① Geben Sie die Hefe in die Backform, dann die Brotmischung und fügen Sie dann das Wasser hinzu.

② Stellen Sie die Maschine entsprechend der Mehlart der Mischung ein und starten Sie den Backvorgang.
• Weißes Mehl, Braunes Mehl ➔ menü 1
• Vollwertmehl, Vielkornmehl ➔ menü 5
• Roggenmehl ➔ menü 8

■ Brioche mit Briochemischung backen

- Wählen Sie Menü 13 oder 2, ‘Medium’, Größe- ‘Light’ (Hell), aus Krustenbräunung. (S. DE43)

■ Sie können den Geschmack des Brotes durch andere Zutaten verbessern

Eier	Erhöht den Nährwert des Brotes und verändert die Farbe. (Die Wassermenge muss proportional verringert werden) Eier vor dem Hinzugeben schlagen.
Kleie	Erhöht den Ballaststoffgehalt des Brotes. • Verwenden Sie max. 75 mL (5 El.).
Keime	Gibt dem Brot ein nussiges Aroma. • Verwenden Sie max. 60 mL (4 El.).
Gewürze	Verbessert den Geschmack des Brotes. • Verwenden sie nur eine kleine Menge (1–2 El.).



Trockenhefe

Ermöglicht dem Brot zu gären.

- Verwenden Sie keine Trockenhefe welche eine Vorgärung erfordert (verwenden Sie keine Frischhefe)
- Es wird Hefe mit der Aufschrift Trockenhefe empfohlen.
- Wenn Hefe aus Tüten verwendet wird, schließen Sie die Tüte sofort nach der Verwendung und bewahren Sie sie im Kühlschrank auf. (Verwenden Sie sie innerhalb des Haltbarkeitsdatums)

Liste von Brotarten und Backoptionen

■ Verfügbarkeit der Funktion und erforderliche Zeit

• Die erforderliche Zeit für jeden Prozess hängt von der Raumtemperatur ab.

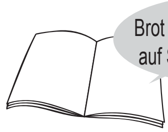
			Optionen			Prozesse				
	Menünummer	Menü	Größe	Bräunung	Zeitvorwahl	Ruhen	Kneten	Gären	Backen	Gesamt
Backen	1	**Normal**	●	●	●	30 Min.– 60 Min.	15–30 Min.*4	1 Std. 50 Min.– 2 Std. 20 Min.	50–55 Min.	4 Std.– 4 Std. 5 Min.
	2	**Normal schnell**	●	●	—	—	15–20 Min.	ca. 1 Stunde	35–40 Min.	1 Std. 55 Min.– 2 Std.
	3	**Normal Rosinen**	●	●*1	●	30 Min.– 60 Min.	15–30 Min.*4	1 Std. 50 Min.– 2 Std. 20 Min.	50 Min.	4 Stunden
	4	**Pikantes Schlemmerbrot**	●	●	●	30 Min.– 60 Min.	25–30 Min.*4	1 Std. 45 Min.– 2 Std. 10 Min.	50–55 Min.	4 Std.– 4 Std. 5 Min.
	5	**Vollkorn**	●	—	●	1 Std.– 1 Std. 40 Min.	15–25 Min.*4	2 Std. 10 Min.– 2 Std. 50 Min.	50 Min.	5 Stunden
	6	**Vollkorn schnel**	●	—	—	15 Min.– 25 Min.	15–25 Min.*4	1 Std. 30 Min.– 1 Std. 40 Min.	45 Min.	3 Stunden
	7	**Vollkorn Rosinen**	●	—	●	1 Std.– 1 Std. 40 Min.	15–25 Min.*4	2 Std. 10 Min.– 2 Std. 50 Min.	50 Min.	5 Stunden
	8	**Roggen**	—	—	●	45 Min.– 60 Min.	ca. 10 Min.	1 Std. 20 Min.– 1 Std. 35 Min.	1 Std.	3 Std. 30 Min.
	9	**Französisch**	—	—	●	40 Min.– 2 Std. 5 Min.	10–20 Min.	2 Std. 45 Min.– 4 Std. 10 Min.	55 Min.	6 Stunden
	10	**Sauerteigbrot**	—	—	●*3	0 Min.– 55 Min.	45–55 Min.*5	2 Std. 25 Min.– 3 Std. 10 Min.	55 Min.	5 Stunden
	11	**Italienisch**	—	—	●	30 Min.–1 Std.	10–15 Min.	2 Std. 25 Min.– 3 Std.	50 Min.	4 Std. 30 Min.
	12	**Sandwich**	—	—	●	1 Std.– 1 Std. 40 Min.	15–25 Min.*4	2 Std. 10 Min.– 2 Std. 50 Min.	50 Min.	5 Stunden
	13	**Brioche**	—	●*1	—	30 Min.	25–45 Min.*4	1 Std. 25 Min.	50 Min.	3 Std. 30 Min.
	14	**Glutenfrei**	—	●*2	—	—	15–20 Min.	40–45 Min.	50–55 Min.	1 Std. 50 Min.– 1 Std. 55 Min.
	15	**Dinkelbrot**	●	—	●	30 Min.– 1 Std. 15 Min.	15–30 Min.*4	1 Std. 50 Min.– 2 Std. 45 Min.	55 Min.	4 Std. 30 Min.
	16	**Dinkelbrot Rosinen**	●	—	●	30 Min.– 1 Std. 15 Min.	15–30 Min.*4	1 Std. 50 Min.– 2 Std. 45 Min.	55 Min.	4 Std. 30 Min.
	17	**Schnelles Brot mit Backpulver**	—	—	—	—	10 Min.	—	65 Min.	1 Std. 15 Min.
	18	**Nur Backen**	—	—	—	—	—	—	30 Min.– 1 Std. 30 Min.	30 Min.– 1 Std. 30 Min.

∗1 Nur 'Light' (Hell) oder 'Medium' verfügbar.
∗2 Nur 'Medium' oder 'Dark' (Dunkel) verfügbar.
∗3 Kann bis zu 9 Stunden eingerichtet werden, alle anderen bis zu 13 Stunden.
∗4 Während der Knetzeit wird eine Zeit zum Aufgehen eingelegt.
∗5 Während der Knetzeit gibt es eine Ruhezeit.

• Während der Aufgehzeit arbeitet der Brotbackautomat eine kurze Zeit (um eine optimale Glutenentwicklung sicherzustellen).

			Optionen			Prozesse				
	Menünummer	Menü	Größe	Bräunung	Zeitvorwahl	Ruhen	Kneten	Gären	Backen	Gesamt
Teig	19	**Normal**	—	—	—	30 Min.– 50 Min.	15–30 Min.*4	1 Std. 10 Min.– 1 Std. 30 Min.	—	2 Std. 20 Min.
	20	**Normal Rosinen**	—	—	—	30 Min.– 50 Min.	15–30 Min.*4	1 Std. 10 Min.– 1 Std. 30 Min.	—	2 Std. 20 Min.
	21	**Pikantes Schlemmerbrot**	—	—	—	30 Min.– 50 Min.	25–30 Min.*4	1 Std. 5 Min.– 1 Std. 20 Min.	—	2 Std. 20 Min.
	22	**Vollkorn**	—	—	—	55 Min.– 1 Std. 25 Min.	15–25 Min.*4	1 Std. 30 Min.– 2 Std.	—	3 Std. 15 Min.
	23	**Vollkorn Rosinen**	—	—	—	55 Min.– 1 Std. 25 Min.	15–25 Min.*4	1 Std. 30 Min.– 2 Std.	—	3 Std. 15 Min.
	24	**Roggen**	—	—	—	45 Min.– 60 Min.	ca. 10 Min.	—	—	2 Stunden
	25	**Französisch**	—	—	—	40 Min.– 1 Std. 45 Min.	10–20 Min.	1 Std. 35 Min.– 2 Std. 40 Min.	—	3 Std. 35 Min.
	26	**Sauerteigbrot**	—	—	—	0–40 Min.	45–55 Min.	1 Std. 5 Min.– 1 Std. 35 Min.	—	2 Std. 30 Min.
	27	**Sauerteig Starterkultur**	—	—	—	—	—	24 Stunden	—	24 Stunden
	28	**Pizza**	—	—	●	(Kneten) 10–18 Min.	(Gären) 7–15 Min.	(Kneten) ca. 10 Min.	(Gären) ca. 10 Min.	45 Min.
	29	**Brioche**	—	—	—	30 Min.	25–45 Min.*4	35 Min.	—	1 Std. 50 Min.
	30	**Dinkelbrot**	—	—	—	30 Min.– 1 Std. 5 Min.	15–30 Min.*4	1 Std. 10 Min.– 1 Std. 55 Min.	—	2 Std. 45 Min.
	31	**Dinkelbrot Rosinen**	—	—	—	30 Min.– 1 Std. 5 Min.	15–30 Min.*4	1 Std. 10 Min.– 1 Std. 55 Min.	—	2 Std. 45 Min.
	32	**Marmelade**	—	—	—	—	—	—	—	1 Std. 30 Min.– 2 Std. 30 Min.
	33	**Kompott**	—	—	—	—	—	—	—	1 Std.– 1 Std. 40 Min.

Brot backen


Brot rezepte finden Sie auf Seite DE29–DE32

Geben Sie die Zutaten in die Backform

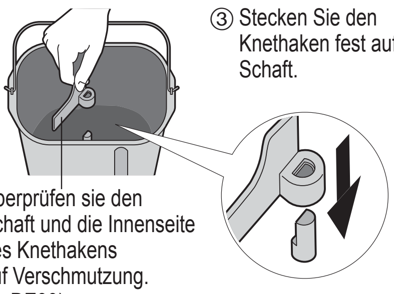




1 Entfernen Sie die Backform und **bringen Sie den Knethaken an**

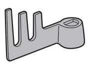


① Drehen Sie die Backform herum.
② Entfernen Sie die Form.



③ Stecken Sie den Knethaken fest auf den Schaft.

Überprüfen sie den Schaft und die Innenseite des Knethakens auf Verschmutzung. (S. DE39)

- Verwenden Sie bei Roggenbrot den dafür vorgesehenen Knethaken 
- Der Haken wird locker aufgesteckt, muss aber den Boden der Backform berühren.

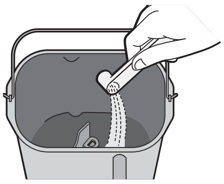
Brot mit zusätzlichen Zutaten Backen (S. DE14)



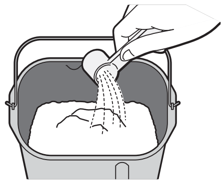
Zuvor reinigen und trocknen

① Öffnen Sie den Verteilerdeckel.
② Geben Sie die Zutaten hinein.
③ Schließen Sie den Deckel.

2 Geben Sie die abgemessenen Zutaten in die Backform hinein



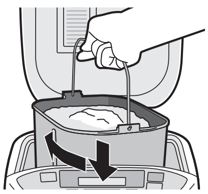
① Geben Sie die Trockenhefe auf den Boden der Form (so dass sie später nicht die Flüssigkeit berührt).



② Bedecken Sie die Hefe mit allen trockenen Zutaten. (Mehl, Zucker, Salz u.s.w.)
- Das Mehl muss auf einer Waage abgewogen werden.



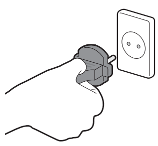
③ Gießen Sie das Wasser und alle anderen Flüssigkeiten ein.



④ Entfernen Sie Feuchtigkeit und Mehl von der Außenseite der Form.
⑤ Stecken Sie die Form in den Brotbackautomaten, indem Sie sie leicht von rechts nach links drehen. Legen Sie den Henkel um.
⑥ Schließen Sie den Deckel.
- Öffnen Sie den Deckel nicht, bis das Brot fertig ist (wirkt sich auf die Brotqualität aus).

3 Stecken Sie den Stecker

des Brotbackautomaten in eine 230 V Steckdose



Programm einstellen und starten



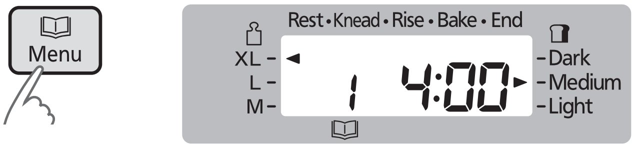
Entfernen Sie das Brot



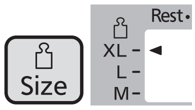
Deutsch

4 Wählen Sie ein Backmenü aus

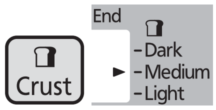
(Das Display wird mit ausgewähltem Menü '1' angezeigt.)



■ Ändern der Größe



■ Ändern der Krustenfarbe

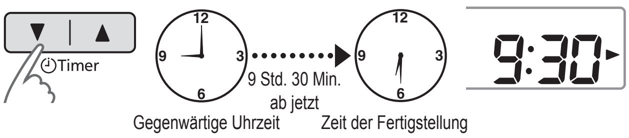


● Gehen Sie zu Seite DE10, für Menü, Größenverfügbarkeit und Kruste.

■ Einstellen der Zeitvorwahl ➜

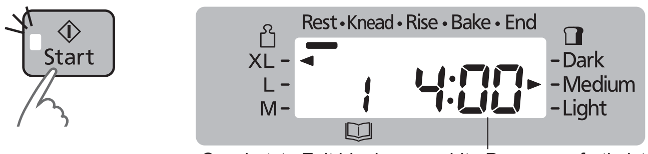
z.B. Es ist jetzt 21:00 und Sie möchten Ihr Brot am nächsten morgen um 6:30.

➜ Stellen Sie die Zeitvorwahl auf '9:30' (9 Stunden 30 Minuten ab jetzt).



- Bei jedem Tastendruck schreitet die Zeitvorwahl um 10 Minuten voran (für schnellen Vorlauf gedrückt halten).
- Kann bis zu 9 Stunden eingestellt werden, wenn Menü 10 verwendet wird.

5 Drücken Sie 'Start'

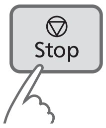


Geschätzte Zeit bis das gewählte Programm fertig ist

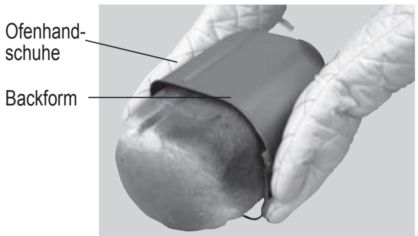
● Beim ersten Drücken von 'Start' wird Menü 1 gestartet.

6 Schalten Sie das Gerät aus

wenn das Brot fertig ist
[Das Gerät piept 8 Mal, und der Balken blinkt unter 'End' (Ende).]



7 Entfernen Sie das Brot sofort,



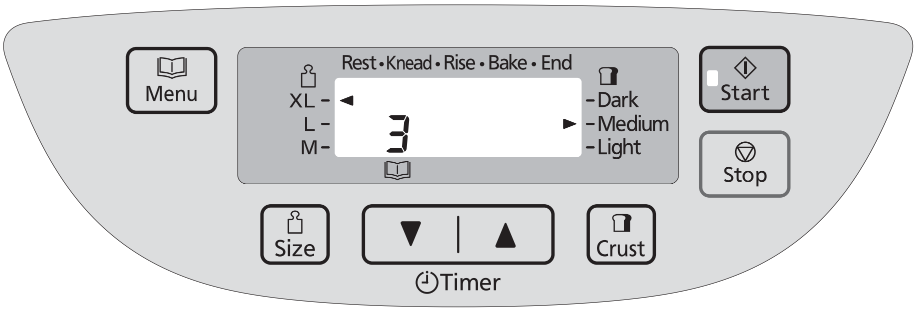
Abkühlen lassen, z. B. auf einem Drahtgestell

8 Nach Gebrauch Stecker abziehen

- Wenn Sie nicht 'Stop' drücken und das Brot zum Abkühlen nicht aus dem Gerät nehmen, bleibt der Brotbackautomat warm, um die Dampfkondensation innerhalb des Laibs zu reduzieren.
- Dies beschleunigt jedoch die Bräunung der Rinde, weshalb Sie nach Abschluss des Backens das Gerät ausschalten und das Brot sofort herausnehmen sollten, um es abkühlen zu lassen.
- Wird das Brot zum Abkühlen im Brottopf gelassen, entsteht Kondensation. Lassen Sie daher das Brot auf einem Drahtgestell abkühlen, um optimale Qualität des Laibs zu gewährleisten.

SD-2511_Bel.indb 13 2015/01/27 14:02:29

Bei Zugabe zusätzlicher Zutaten



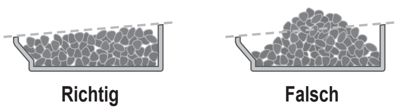
Hinzugeben von zusätzlichen Zutaten zum Brot oder Teig

Durch Auswählen der Menüs mit rosinen (3, 4, 7, 16, 20, 21, 23 oder 31) können Sie Ihre Lieblingszutaten in den Teig mischen, um spezielle Brotsorten zu backen.



Trockene Zutaten,unlösliche Zutaten

➜ Füllen Sie die zusätzlichen Zutaten in den Rosinen-Nuss-Verteiler, und stellen Sie das Gerät ein.



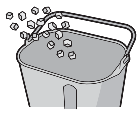


➜ Füllen Sie nicht den Rosinen-Nuss-Verteiler zu voll.

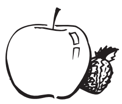
Trockenfrüchte 	● Grob in ca. 5mm Würfel schneiden. ● Kandierte Zutaten können am Verteiler hängen bleiben und nicht in die Backform fallen.
Nüsse 	● Fein hacken. ● Nüsse verringern den Effekt von Gluten, verwenden Sie nicht zu viel.
Kerne	● Große harte Kerne könnten die Beschichtung des Verteilers und der Backform beschädigen.
Kräuter	● Verwenden Sie bis zu 1–2 El. getrocknete Kräuter. Bei frischen Kräutern, folgen Sie den Anweisungen des Rezeptes.
Speck, Salami, Oliven, getrocknete Tomate	● Ölige Zutaten können am Verteiler hängen bleiben und nicht in die Backform fallen. ● Schneiden Sie den Speck und die Salami in 1 cm große Würfel. ● Schneiden Sie die Oliven in Viertel. ● Empfohlen für das Programm ‘Pikantes Schlemmerbrot’.

Feuchte/Klebrige Zutaten, lösliche Zutaten*

➜ Geben Sie diese Zutaten zusammen mit den anderen in die Backform.

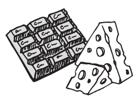


Frische Früchte, in Alkohol eingelegte Früchte



● Verwenden Sie nur die im Rezept angegebenen Mengen, da der Wassergehalt der Zutaten das Brot beeinflusst.

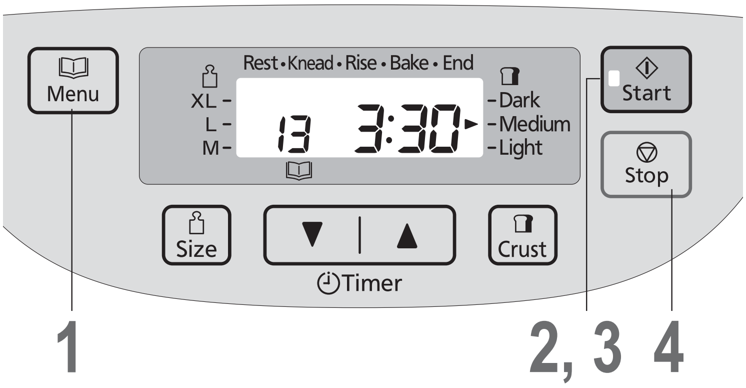
Käse, Schokolade



* Diese Zutaten können nicht in den Rosinen-Nuss-Verteiler gegeben werden, weil sie den Verteiler verstopfen und nicht in die Backform fallen.
● Hacken Sie die Schokolade fein.
● Schneiden Sie den Käse in 1 cm Würfel.
● Empfohlen für das Programm ‘Pikantes Schlemmerbrot’.

 • Den Mengenangaben der verschiedenen Rezepte folgen.

Brioche backen

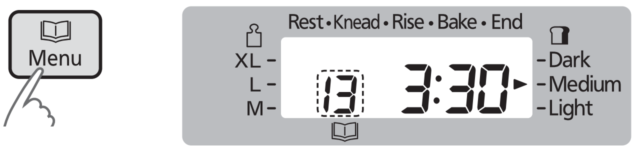


Teelöffel Trockenhefe	1¼
Weizenmehl, Typ 550	400 g
Teelöffel Salz	1½
Esslöffel Zucker	4
Esslöffel Magermilch (trockene)	2
Butter (in 2 cm große Würfel schneiden und kühl lagern)	50 g
Eier	2
Wasser	280 g (Brotmischung von Eiern und Wasser)
Butter für spätere Zugabe (in 1–2 cm große Würfel schneiden und kühl lagern)	70 g

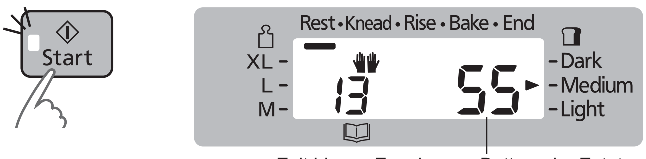
Vorbereitung (S. DE12)

① Die Butter für spätere Zugabe in 1–2 cm große Würfel schneiden und gekühlt lagern.
② Bringen Sie den Knethaken in der Backform an.
③ Geben Sie die Zutaten in der im Rezept aufgelisteten Reihenfolge in die Backform.
④ Stellen Sie die Backform in das Gerät, und stecken Sie den Netzstecker ein.

1 Wählen Sie Menü '13'



2 Starten Sie die Maschine



Zeit bis zur Zugabe von Butter oder Zutaten

- Die Start-Lampe leuchtet auf.

3 Geben Sie zusätzliche Butter hinzu, wenn der Piepton ertönt, und drücken Sie dann erneut auf 'Start'

Geben Sie die weitere gewürfelte Butter hinzu, solange '✋✋' blinkt.



Auf dem Display wird die verbleibende Zeit bis zum Ende des Programms angezeigt.

4 Drücken Sie 'Stop' und entfernen Sie das Brot

wenn das Gerät 8 Mal piept und der Balken unter 'End' (Ende) blinkt.

- Die blinkende Start-Lampe erlischt.

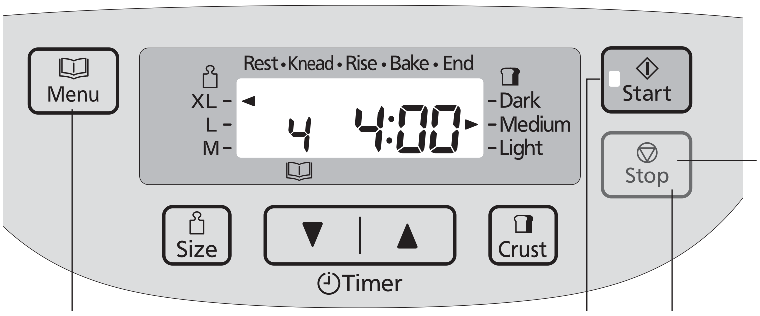
[Einfache Möglichkeit, Brioche zu backen]
Fügen Sie die Butter zusammen mit den anderen Zutaten von Beginn an hinzu.

- Würfeln Sie die Butter (etwa 2 cm), und füllen Sie sie zur gleichen Zeit wie die anderen Zutaten in die Backform ein.
- Folgen Sie den links aufgeführten Schritten. Wenn das Gerät in Schritt 3 durch Piepen zum Hinzufügen von weiterer Butter auffordert, unternehmen Sie jedoch nichts
- Erforderliche Zeit beträgt 3 stunden und 30 minuten.

*Wenn die Butter zu Beginn hinzugefügt wird, unterscheiden sich Geschmack, Konsistenz und Aufgehen des Brots etwas vom Backvorgang, bei dem Butter später hinzugefügt wird.

- Fügen Sie zusätzliche Zutaten, wie Rosinen, mit der Butter hinzu. (Max. 150 g für Zutaten verwenden)
- Auch wenn die Starttaste nicht gedrückt wird, wird der Knetvorgang nach 5 Minuten fortgesetzt. Der Knetvorgang wird auch dann nicht sofort fortgesetzt, wenn nach dem Hinzufügen von Butter oder Zutaten die Starttaste gedrückt wird.
- Keine Butter nach Anzeige der Restzeit zugeben. (S. DE43)

Pikantes Schlemmerbrot backen



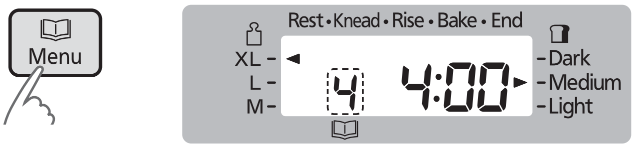
■ Nach dem Start Abbrechen/Stoppen (mehr als 1 Sekunde gedrückt halten)

1 2, 3 4

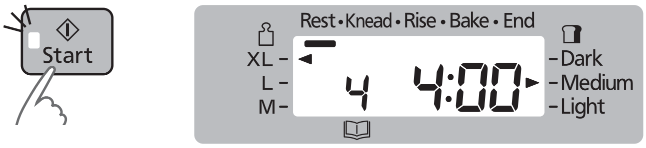
Vorbereitung (S. DE12)

① Bringen Sie den Knethaken in der Backform an.
② Geben Sie die Zutaten in der im Rezept aufgelisteten Reihenfolge in die Backform.
③ Stellen Sie die Backform in das Gerät, und stecken Sie den Netzstecker ein.

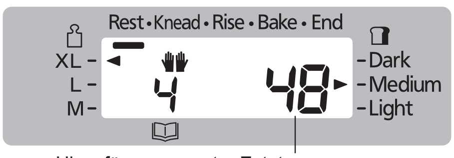
1 Wählen Sie Menü '4'



2 Starten Sie die Maschine



- Die Start-Lampe leuchtet auf.
- Verbleibende Zeit bis das Hineingeben von zusätzlichen Zutaten angezeigt wird, nachdem die Zeit für das Einfüllen vorbei ist.

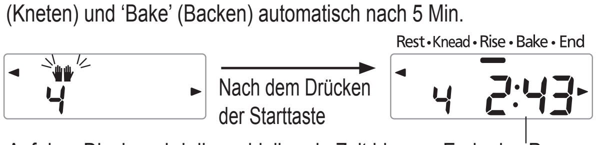


Zeit bis zum Hinzufügen von extra Zutaten
*Die oben stehenden Angaben sind für hohe Temperaturen.
'28' wird bei niedrigen Temperaturen angezeigt.



3 Geben Sie zusätzliche Zutaten hinzu, wenn der Piepton ertönt, und drücken Sie dann erneut auf ‘Start’

Geben Sie die Zutaten vollständig hinein, während ‘✋✋’ blinkt.
Auch ohne zusätzlichen Zutaten und Drücken der Starttaste, startet ‘Knead’ (Kneten) und ‘Bake’ (Backen) automatisch nach 5 Min.



Auf dem Display wird die verbleibende Zeit bis zum Ende des Programms angezeigt.
*Die oben stehenden Angaben sind für hohe Temperaturen.
Die verbleibende Zeit wird je nach Raumtemperatur geändert.
Niedrige Temperatur: 3:00–3:03
Hohe Temperatur: 2:40–2:43

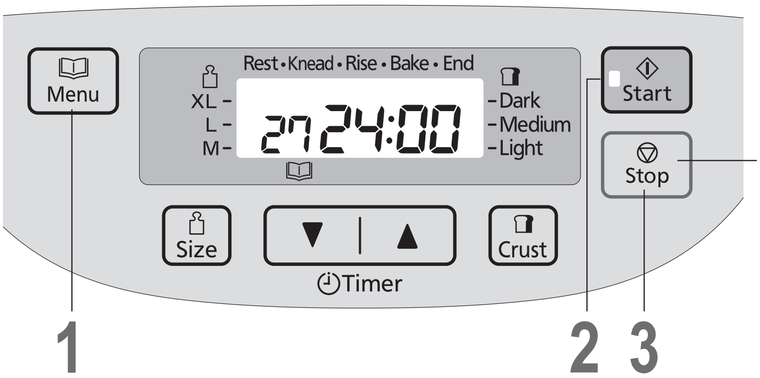
4 Drücken Sie ‘Stop’ und entfernen Sie das Brot

wenn das Gerät 8 Mal piept und der Balken unter ‘End’ (Ende) blinkt.
- Die blinkende Start-Lampe erlischt.

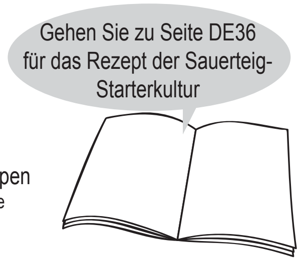
- Verwenden Sie für die Zutaten max. 100 g für Größe M, 125 g für Größe L oder 150 g für Größe XL.
- Auch wenn die Starttaste nicht gedrückt wird, wird der Knetvorgang nach 5 Minuten fortgesetzt. Der Knetvorgang wird auch dann nicht sofort fortgesetzt, wenn nach dem Hinzufügen von Butter oder Zutaten die Starttaste gedrückt wird.
- Fügen Sie keine Zutaten hinzu, nachdem das Display die verbleibende Zeit angezeigt hat. (S. DE43)
- Automatisch und manuell extra Zutatenliste hinzufügen
  Automatisch hinzufügen:
    Speck, Olive
  Manuell hinzufügen:
    Käse, Schokolade (gefroren), Zwiebeln (fein gewürfelt)

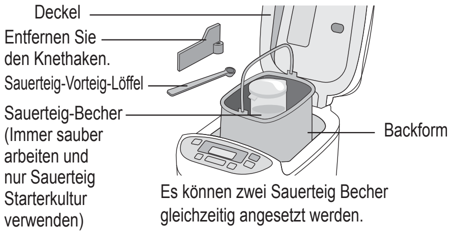
Sauerteigbrot/Teig für Sauerteigbrot

STUFE 1 Starterkultur zubereiten



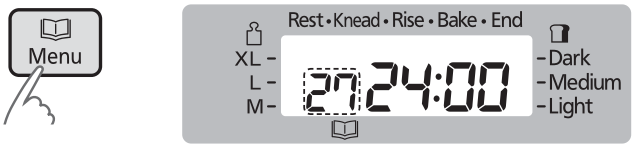
■ Nach dem Start Abbrechen/Stoppen (mehr als 1 Sekunde gedrückt halten)





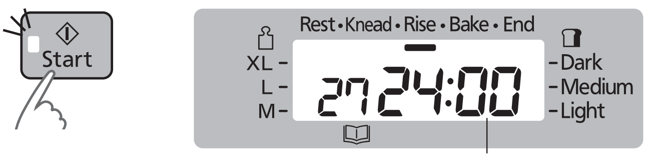
Vorbereitung
① Mischen Sie alle Zutaten gut im Sauerteig Becher. (Entfernen Sie den Knethaken)
② Legen Sie den Deckel auf den Sauerteig Becher.
③ Stellen Sie den Sauerteig Becher in die Backform.
④ Stellen Sie die Backform in das Gerät, und stecken Sie den Netzstecker ein.

1 Wählen Sie Menü ‘27’



- Für Menü 27 ist keine Zeitvorwahl verfügbar.
- Wenn Sie das falsche Menü auswählen, kann der Sauerteig Becher schmelzen.

2 Starten Sie die Maschine



Geschätzte Zeit bis das gewählte Programm fertig ist

- Die Start-Lampe leuchtet auf.

- Nehmen Sie den Sauerteig Becher solange nicht heraus, bis das Programm abgeschlossen ist.

3 Drücken Sie ‘Stop’ und entfernen Sie sofort den Sauerteig Becher

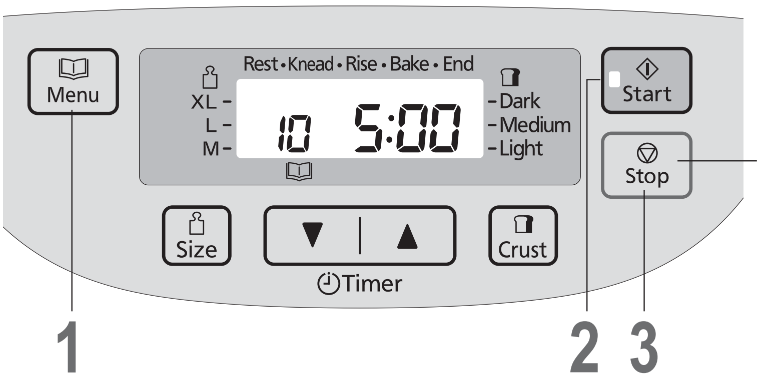
wenn das Gerät 8 Mal piept und der Balken unter ‘End’ (Ende) blinkt.
- Die blinkende Start-Lampe erlischt.

Sauerteig Starterkultur im Kühlschrank lagern

- Wenn die Sauerteig Starterkultur im Brotbackautomaten belassen wird, sinkt die Fermentierungsleistung und das Brot geht nicht auf.
- Achten Sie darauf, dass er im Kühlschrank bleibt und verbrauchen Sie ihn innerhalb 1 Woche. (Wenn die Sauerteig Starterkultur im Tiefkühler oder bei Raumtemperatur gelagert wird, geht die Fermentierungsleistung verloren.)

- Mischen Sie nicht die neue Sauerteig Starterkultur mit der alten Sauerteig Starterkultur.
- Gute Sauerteig Starterkultur riecht säuerlich und wie Alkohol. (Bei einer Raumtemperatur von über 30°C verdirbt die Sauerteig Starterkultur.)

STUFE 2 Sauerteigbrot backen

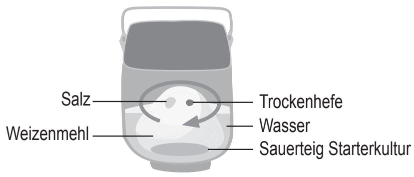


■ Nach dem Start Abbrechen/Stoppen (mehr als 1 Sekunde gedrückt halten)



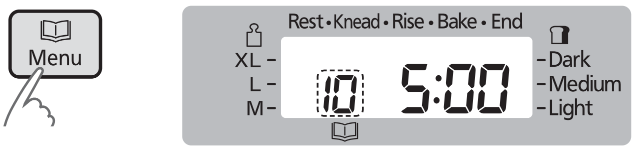
Vorbereitung (S. DE12)

① Bringen Sie den Knethaken in der Backform an.
② Kippen Sie die Sauerteig-Starterkultur in die Backform.
③ Füllen Sie die Zutaten in der folgenden Reihenfolge in die Backform:
Weizenmehl → Salz → Trockenhefe (von Salz fern halten) → Wasser (von der Trockenhefe fern halten, gießen Sie Wasser um das schwere Weißbrotmehl herum).

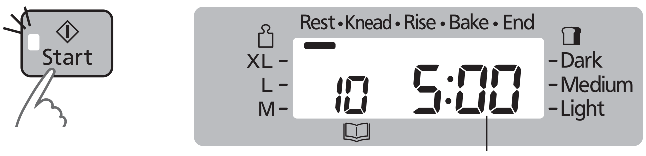


④ Stellen Sie die Backform in das Gerät, und stecken Sie den Netzstecker ein.

1 Wählen Sie Menü ‘10’



2 Starten Sie die Maschine



Geschätzte Zeit bis das gewählte Programm fertig ist

● Die Start-Lampe leuchtet auf.

3 Drücken Sie ‘Stop’ und entfernen Sie das Brot

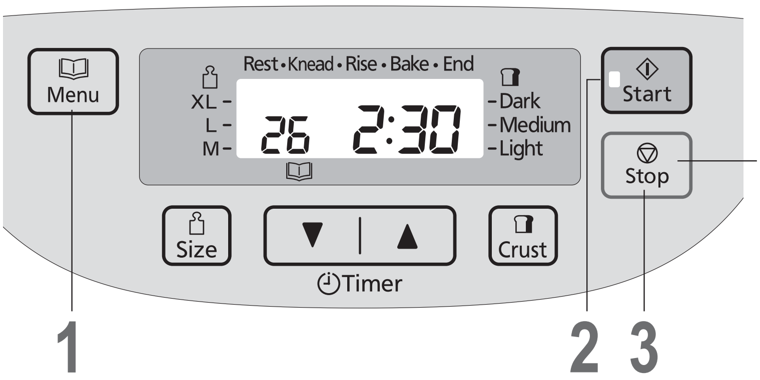
wenn das Gerät 8 Mal piept und der Balken unter ‘End’ (Ende) blinkt.

● Die blinkende Start-Lampe erlischt.

● Wenn die Raumtemperatur über 30°C ist, gelingt das Brot nicht.

Sauerteigbrot/Teig für Sauerteigbrot

STUFE 2 Teig für Sauerteigbrot zubereiten

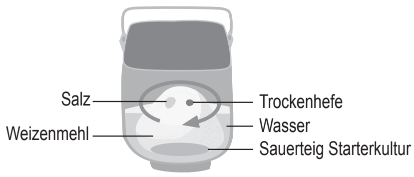


■ Nach dem Start Abbrechen/Stoppen (mehr als 1 Sekunde gedrückt halten)



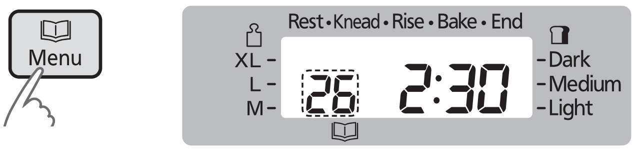
Vorbereitung (S. DE12)

① Bringen Sie den Knethaken in der Backform an.
② Kippen Sie die Sauerteig-Starterkultur in die Backform.
③ Füllen Sie die Zutaten in der folgenden Reihenfolge in die Backform:
Weizenmehl → Salz → Trockenhefe (von Salz fern halten) → Wasser (von der Trockenhefe fern halten, gießen Sie Wasser um das schwere Weißbrotmehl herum).



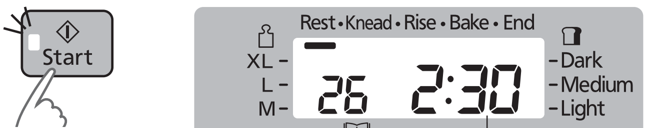
④ Stellen Sie die Backform in das Gerät, und stecken Sie den Netzstecker ein.

1 Wählen Sie Menü '26'



● Für Teigmenüs ist die Zeitvorwahl nicht verfügbar (Ausnahme: Menü 28).

2 Starten Sie die Maschine



Geschätzte Zeit bis das gewählte Programm fertig ist

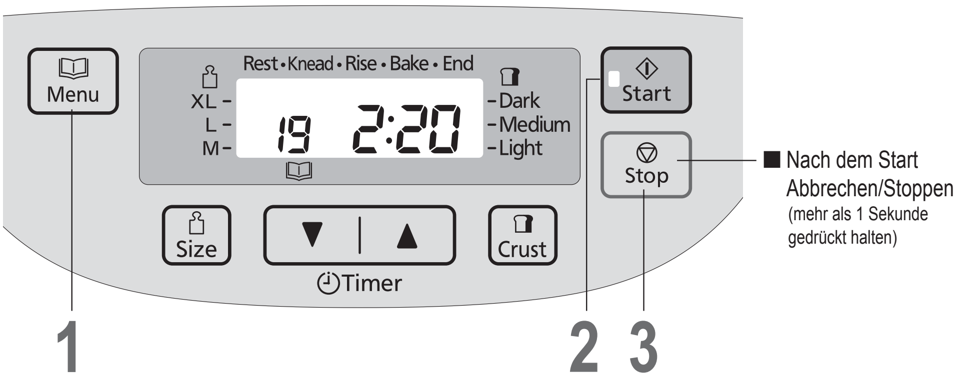
● Die Start-Lampe leuchtet auf.

3 Drücken Sie 'Stop' und entfernen Sie den Teig

wenn das Gerät 8 Mal piept und der Balken unter 'End' (Ende) blinkt.
● Die blinkende Start-Lampe erlischt.

● Formen Sie den fertigen Teig, lassen Sie ihn je nach Rezept ein zweites mal gären und backen Sie ihn dann im Ofen.

Teig zubereiten





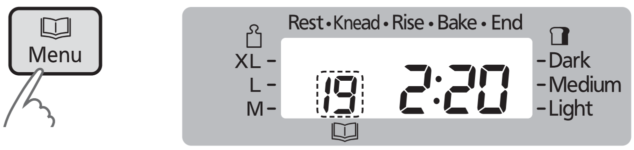
Deutsch

Vorbereitung (S. DE12)

① Bringen Sie den Knethaken in der Backform an.
② Geben Sie die Zutaten in der im Rezept aufgelisteten Reihenfolge in die Backform.
③ Stellen Sie die Backform in das Gerät, und stecken Sie den Netzstecker ein.

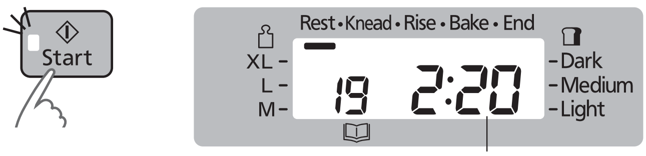
1 Wählen Sie das Teigmenü aus

[Das Display wird mit ausgewähltem Menü '19' angezeigt.]



- Für Teigmenüs ist die Zeitvorwahl nicht verfügbar (Ausnahme: Menü 28).
- Informationen zum Hinzufügen von zusätzlichen Zutaten zum Teig finden Sie auf Seite DE14.

2 Starten Sie die Maschine



Geschätzte Zeit bis das gewählte Programm fertig ist

- Die Start-Lampe leuchtet auf.

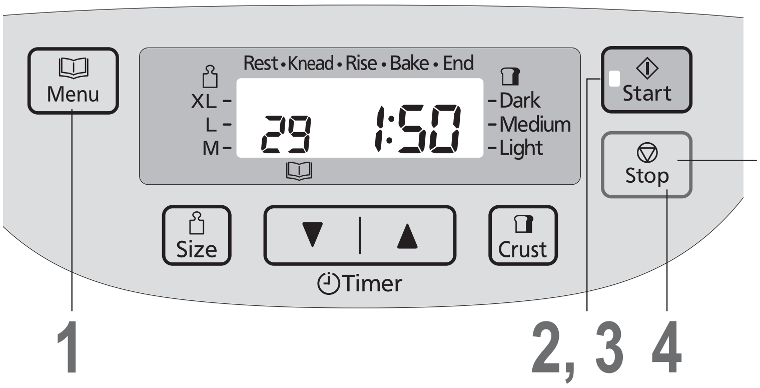
3 Drücken Sie 'Stop' und entfernen Sie den Teig

wenn das Gerät 8 Mal piept und der Balken unter 'End' (Ende) blinkt.

- Die blinkende Start-Lampe erlischt.

- Formen Sie den fertigen Teig, lassen Sie ihn je nach Rezept ein zweites mal gären und backen Sie ihn dann im Ofen.

Teig für Brioche zubereiten



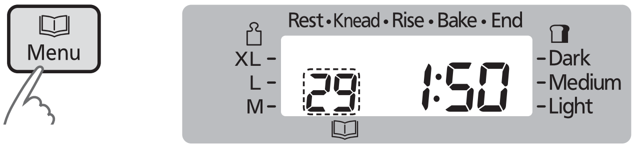
■ Nach dem Start Abbrechen/Stoppen
(mehr als 1 Sekunde gedrückt halten)



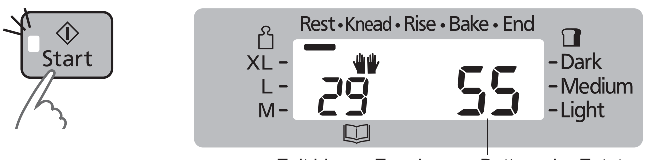
Vorbereitung (S. DE12)

① Die Butter für spätere Zugabe in 1–2 cm große Würfel schneiden und gekühlt lagern.
② Bringen Sie den Knethaken in der Backform an.
③ Geben Sie die Zutaten in der im Rezept aufgelisteten Reihenfolge in die Backform.
④ Stellen Sie die Backform in das Gerät, und stecken Sie den Netzstecker ein.

1 Wählen Sie Menü '29'



2 Starten Sie die Maschine



Zeit bis zur Zugabe von Butter oder Zutaten

- Die Start-Lampe leuchtet auf.

3 Geben Sie zusätzliche Butter hinzu, wenn der Piepton ertönt, und drücken Sie dann erneut auf 'Start'

Geben Sie die weitere gewürfelte Butter hinzu, solange '✋✋' blinkt.



Auf dem Display wird die verbleibende Zeit bis zum Ende des Programms angezeigt.

4 Drücken Sie 'Stop' und entfernen Sie den Teig

wenn das Gerät 8 Mal piept und der Balken unter 'End' (Ende) blinkt.

- Die blinkende Start-Lampe erlischt.

- Für Teigmenüs ist die Zeitvorwahl nicht verfügbar (Ausnahme: Menü 28).

[Einfache Möglichkeit, Brioche-Teig zu mischen]
Fügen Sie die Butter zusammen mit den anderen Zutaten von Beginn an hinzu.

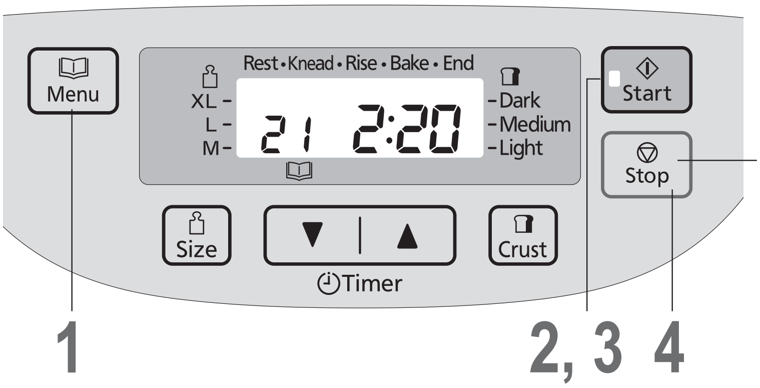
- Würfeln Sie die Butter (etwa 2 cm), und füllen Sie sie zur gleichen Zeit wie die anderen Zutaten in die Backform ein.
- Folgen Sie den links aufgeführten Schritten. Wenn das Gerät in Schritt 3 durch Piepen zum Hinzufügen von weiterer Butter auffordert, unternehmen Sie jedoch nichts
- Erforderliche Zeit beträgt 1 stunde und 50 minuten.

*Wenn die Butter zu Beginn hinzugefügt wird, unterscheiden sich Geschmack, Konsistenz und Aufgehen des Brots etwas vom Backvorgang, bei dem Butter später hinzugefügt wird.

- Fügen Sie zusätzliche Zutaten, wie Rosinen, mit der Butter hinzu. (Max. 150 g für Zutaten verwenden)
- Auch wenn die Starttaste nicht gedrückt wird, wird der Knetvorgang nach 5 Minuten fortgesetzt. Der Knetvorgang wird auch dann nicht sofort fortgesetzt, wenn nach dem Hinzufügen von Butter oder Zutaten die Starttaste gedrückt wird.
- Keine Butter nach Anzeige der Restzeit zugeben. (S. DE43)

- Formen Sie den fertigen Teig, lassen Sie ihn je nach Rezept ein zweites mal gären und backen Sie ihn dann im Ofen.

Teig für Pikantes Schlemmerbrot zubereiten



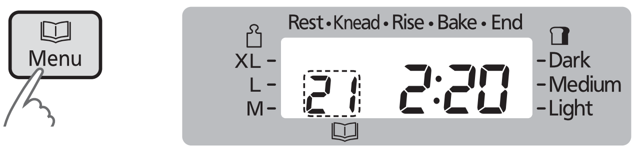
■ Nach dem Start Abbrechen/Stoppen
(mehr als 1 Sekunde gedrückt halten)



Vorbereitung (S. DE12)

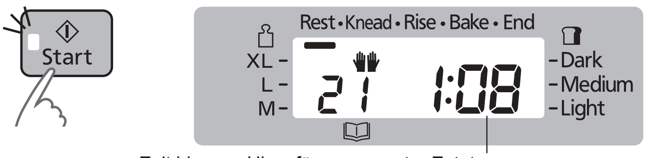
① Bringen Sie den Knethaken in der Backform an.
② Geben Sie die Zutaten in der im Rezept aufgelisteten Reihenfolge in die Backform.
③ Stellen Sie die Backform in das Gerät, und stecken Sie den Netzstecker ein.

1 Wählen Sie Menü '21'



● Für Teigmenüs ist die Zeitvorwahl nicht verfügbar (Ausnahme: Menü 28).

2 Starten Sie die Maschine



Zeit bis zum Hinzufügen von extra Zutaten
*Die oben stehenden Angaben sind für hohe Temperaturen.
'58' wird bei niedrigen Temperaturen angezeigt.

● Die Start-Lampe leuchtet auf.

3 Geben Sie zusätzliche Zutaten hinzu, wenn der Piepton ertönt, und drücken Sie dann erneut auf 'Start'

Geben Sie die Zutaten vollständig hinein, während '✋' blinkt.
Auch ohne zusätzlichen Zutaten und Drücken der Starttaste, startet 'Knead' (Kneten) und 'Bake' (Backen) automatisch nach 5 Min.



Auf dem Display wird die verbleibende Zeit bis zum Ende des Programms angezeigt.
*Die oben stehenden Angaben sind für hohe Temperaturen.
Die verbleibende Zeit wird je nach Raumtemperatur geändert.
Niedrige Temperatur: 1:20–1:22
Hohe Temperatur: 1:10–1:12

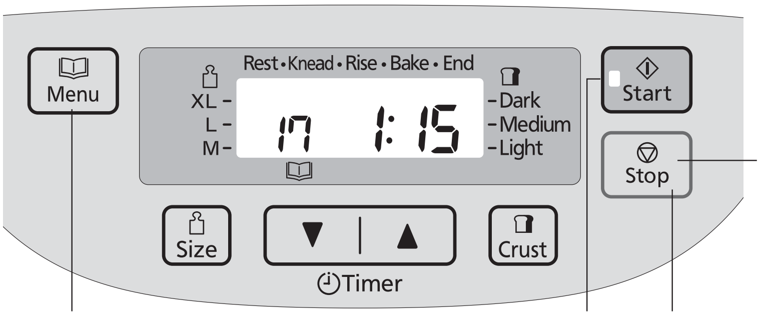
● Verwenden Sie für die Zutaten max. 100 g für Größe M, 125 g für Größe L oder 150 g für Größe XL.
● Auch wenn die Starttaste nicht gedrückt wird, wird der Knetvorgang nach 5 Minuten fortgesetzt. Der Knetvorgang wird auch dann nicht sofort fortgesetzt, wenn nach dem Hinzufügen von Butter oder Zutaten die Starttaste gedrückt wird.
● Fügen Sie keine Zutaten hinzu, nachdem das Display die verbleibende Zeit angezeigt hat. (S. DE43)
● Siehe Seite DE17 um automatisch und manuell extra Zutatenliste hinzuzufügen.

4 Drücken Sie 'Stop' und entfernen Sie den Teig

wenn das Gerät 8 Mal piept und der Balken unter 'End' (Ende) blinkt.
● Die blinkende Start-Lampe erlischt.

● Formen Sie den fertigen Teig, lassen Sie ihn je nach Rezept ein zweites mal gären und backen Sie ihn dann im Ofen.

Schnelles Brot mit Backpulver backen



■ Nach dem Start Abbrechen/Stoppen
(mehr als 1 Sekunde gedrückt halten)

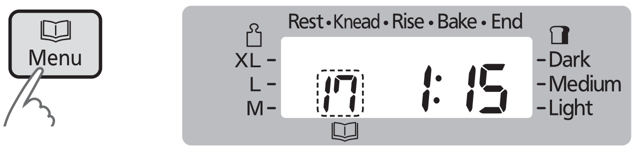


1 2, 4, 6 7

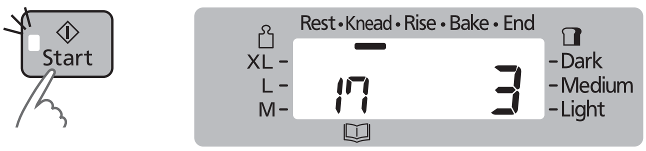
Vorbereitung (S. DE12)

① Bringen Sie den Knethaken in der Backform an.
② Füllen Sie die Zutaten in der folgenden Reihenfolge in die Backform:
Mischung aus Eiern und Milch → Joghurt → anderen Zutaten.
③ Stellen Sie die Backform in das Gerät, und stecken Sie den Netzstecker ein.

1 Wählen Sie Menü '17'



2 Starten Sie die Maschine

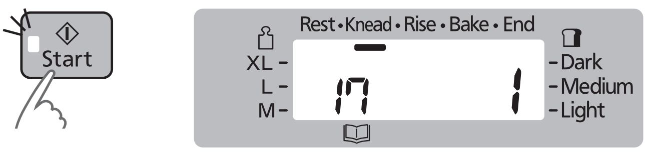


- Nach 3 Minuten

3 Öffnen Sie den Deckel und kratzen Sie das Mehl innerhalb von 3 Minuten ab, wenn der Piepton ertönt



4 Drücken Sie dann die 'Start' erneut



- Nicht auf 'Stop' drücken.
- Nach 1 Minute

- Schnelles Brot mit Backpulver unterscheidet sich von einem Brot mit Trockenhefe.
- Für Menü 17 ist keine Zeitvorwahl verfügbar. (Mit der Zeitvorwahltaste wird nur die Dauer der Backzeit festgelegt.)
- Sie können Ihre Lieblingszutaten mischen (Nüsse, Rosinen, Schokosplitter, u.s.w.) und sie gleichzeitig mit den anderen Zutaten in die Backform legen.
(Max. 150 g für Zutaten verwenden)

- Verwenden Sie den Gummispatel, um eine Beschädigung der Backform mit Antihaft-Beschichtung zu verhindern. Verwenden Sie keinen Metallspatel.
- Nachdem 3 Minuten in Schritt 3 verstrichen sind, ertönt der Piepton und 'Knead' (Kneten) startet automatisch.

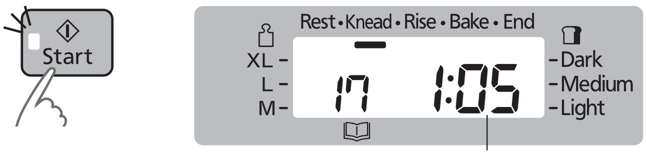
SD-2511_Bel.indb 24 2015/01/27 14:02:32

5 Öffnen Sie den Deckel und kratzen Sie den Teig heraus, formen Sie die Oberfläche des Teigs innerhalb von 3 Minuten wenn der Piepton ertönt

● Nachdem 3 Minuten in Schritt 5 verstrichen sind, ertönt der Piepton und 'Bake' (Backen) startet automatisch. (Die Oberfläche des schnellen Brots mit Backpulver wurde uneben, weil die Oberfläche des Teigs nicht geformt wurde.)



6 Drücken Sie dann die 'Start' erneut



Geschätzte Zeit bis das gewählte Programm fertig ist
Auf dem Display wird die verbleibende Zeit bis zum Ende des Programms angezeigt.
Verbleibende Zeit: 1:11–1:05

● Nicht auf 'Stop' drücken.
● Die Start-Lampe leuchtet auf.

7

Drücken Sie 'Stop', wenn das Gerät piept und der Balken unter 'End' (Ende) blinkt.

Vergewissern Sie sich, dass der Backvorgang abgeschlossen ist, und entnehmen Sie die Backform

● Die blinkende Start-Lampe erlischt.

■ Wenn der Backvorgang nicht komplett ist ➔ Führen Sie folgende Schritte ①–③ auss

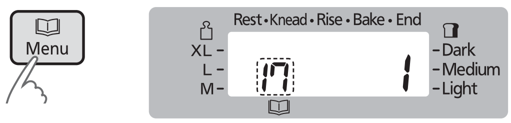
(Die Backzeit/Kochzeit kann zweimal verlängert werden. Jede Verlängerung kann nicht länger als 20 Minuten sein. Wenn das Gerat heis ist, startet die Zeitvorwahl von 1 Minute. Erhohen Sie die Zeitdauer durch Drucken der Zeitvorwahltaste.)

● Wenn das schnelle Brot mit Backpulver gut geschüttelt und aus der Backform entnommen wird, verliert das schnelle Brot mit Backpulver seine Form.

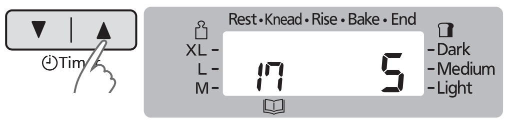
Achtung! Heiß!

● Um zu überprüfen, ob der Backvorgang abgeschlossen ist, führen Sie in der Mitte des schnellen Brots mit Backpulver einen Spieß ein. – Wenn kein Teig am Spieß kleben bleibt, ist das Brot fertig.

① Wählen Sie Menü '17'

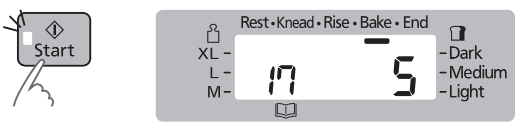


② Stellen Sie die Backzeit ein

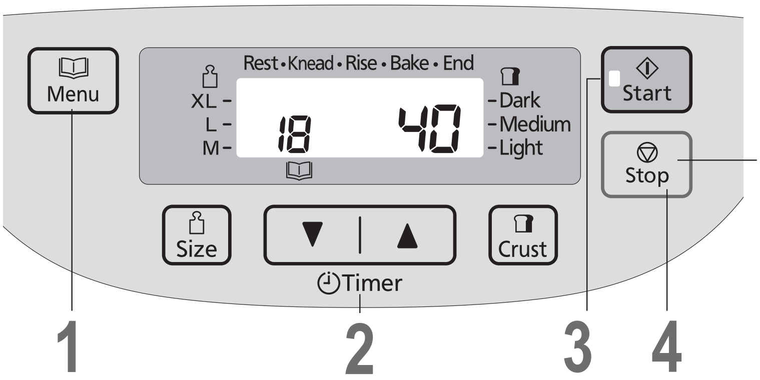


● Kann bis zu 1–20 Minuten angesetzt werden.

③ Starten Sie die Maschine

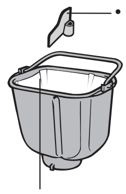


Kuchen backen



■ Nach dem Start Abbrechen/Stoppen
(mehr als 1 Sekunde gedrückt halten)





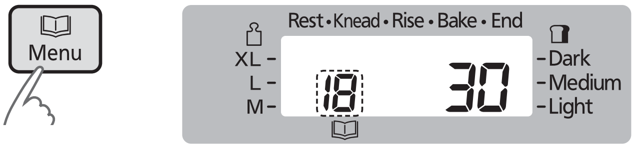
• Entfernen Sie den Knethaken

• Mit Backpapier auslegen.(Kuchen oder Teebrot brennt bei direktem Kontakt zur Backform an.)

Vorbereitung

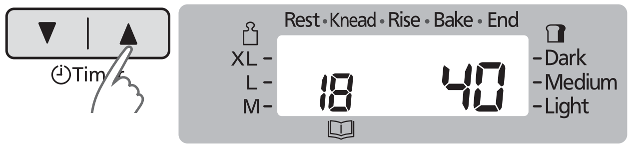
① Bereiten Sie die Zutaten entsprechend des Rezeptes vor.
② Legen Sie die Backform mit Backpapier aus und geben Sie die gemischten Zutaten hinzu.
③ Stellen Sie die Backform in das Gerät, und stecken Sie den Netzstecker ein.

1 Wählen Sie Menü '18'

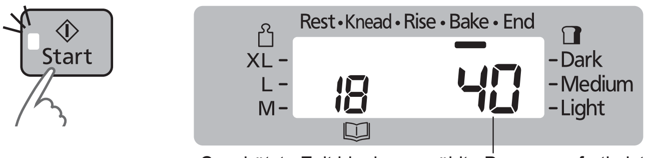


● Für Menü 18 ist keine Zeitvorwahl verfügbar. (Mit der Zeitvorwahltaste wird nur die Dauer der Backzeit festgelegt.)

2 Stellen Sie die Backzeit ein



3 Starten Sie die Maschine



Geschätzte Zeit bis das gewählte Programm fertig ist

● Die Start-Lampe leuchtet auf.

4

Drücken Sie 'Stop', wenn das Gerät piept und der Balken unter 'End' (Ende) blinkt,

Vergewissern Sie sich, dass der Backvorgang abgeschlossen ist, und entnehmen Sie die Backform

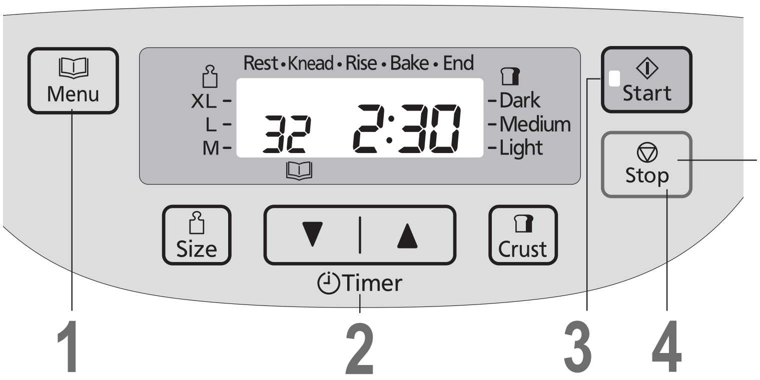
● Die blinkende Start-Lampe erlischt.

■ Wenn der Backvorgang nicht komplett ist ➔ Wiederholen Sie Schritte 1 bis 3
(Die Backzeit/Kochzeit kann zweimal verlängert werden. Jede Verlängerung kann nicht länger als 50 Minuten sein. Wenn das Gerat heis ist, startet die Zeitvorwahl von 1 Minute. Erhohen Sie die Zeitdauer durch Drucken der Zeitvorwahltaste.)

Achtung! Heiß!

● Um zu überprüfen ob, der Backvorgang komplett ist, stecken Sie einen Spieß in die Mitte des Kuchens – wenn er fertig ist, bleibt am Spieß keine Backmischung hängen.

Marmelade zubereiten



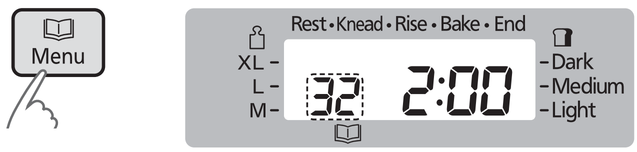
■ Nach dem Start Abbrechen/Stoppen
(mehr als 1 Sekunde gedrückt halten)



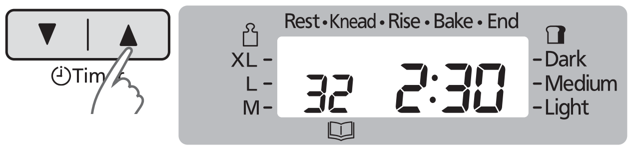
Vorbereitung

① Bereiten Sie die Zutaten entsprechend des Rezeptes vor.
② Bringen Sie den Knethaken in der Backform an.
③ Füllen Sie die Zutaten in der folgenden Reihenfolge in die Backform:
Hälfte der Früchte → Hälfte des Zuckers → verbleibende Früchte → verbleibender Zucker.
④ Stellen Sie die Backform in das Gerät, und stecken Sie den Netzstecker ein.

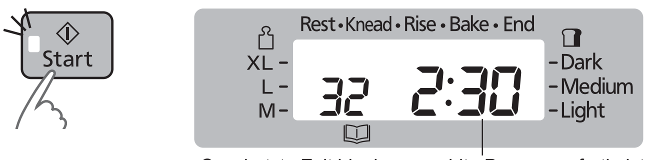
1 Wählen Sie Menü ‘32’



2 Stellen Sie die Kochzeit ein



3 Starten Sie die Maschine



Geschätzte Zeit bis das gewählte Programm fertig ist

● Die Start-Lampe leuchtet auf.

4 Drücken Sie ‘Stop’, und entnehmen Sie die Marmelade

wenn das Gerät 8 Mal piept und der Balken unter ‘End’ (Ende) blinkt.

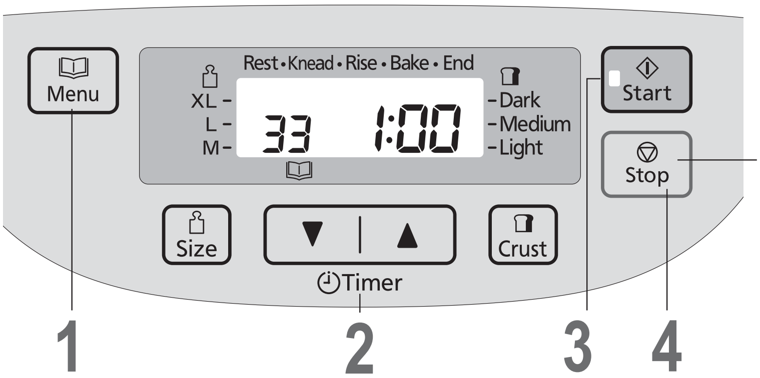
● Die blinkende Start-Lampe erlischt.

■ Wenn der Kochvorgang noch nicht abgeschlossen ist ➔ Wiederholen Sie Schritte 1 bis 3

(Die Backzeit/Kochzeit kann zweimal verlängert werden. Jede Verlängerung kann zwischen 10 und 40 Minuten sein. Wenn das Gerät heiß ist, startet die Zeitvorwahl von 1 Minute. Erhöhen Sie die Zeitdauer durch Drücken der Zeitvorwahltaste.)

● Für Menü 32 ist keine Zeitvorwahl verfügbar. (Mit der Zeitvorwahltaste wird nur die Dauer der Kochzeit festgelegt.)
● Für eine gute, ausreichend gelierte Marmelade ist eine ausreichende Menge von Zucker, Säure und Pektin erforderlich.
● Früchte mit einem hohen Pektinanteil gelieren leicht. Früchte mit weniger Pektin gelieren nicht so leicht.
● Verwenden Sie frische, reife Früchte. Überreife oder unreife Früchte gelieren nicht so gut.
● Die Rezepte in diesem Buch ergeben leicht gelierte Marmelade. Grund ist der geringe Zuckergehalt.
● Beachten Sie die Mengenangaben für jede Zutat in den Rezepten.
  • Verändern Sie nicht die Menge der Früchte. Dadurch könnte die Marmelade überkochen oder anbrennen.
  • Erhöhen Sie die Zuckermenge nicht auf mehr als die Hälfte der Früchtemenge. Dadurch könnte die Marmelade überkochen oder anbrennen. Wenn Sie die Zuckermenge reduzieren, geliert die Marmelade nicht richtig.
  *Bei Früchten mit hohem Säuregehalt können Sie die Menge des Zitronensafts reduzieren. Bei zu starker Reduzierung geliert die Marmelade jedoch nicht richtig.
● Bei zu kurzer Kochzeit können Fruchtstücke verbleiben und die Marmelade wässrig werden.
  • Die Marmelade geliert beim Abkühlen weiter. Achten Sie darauf, sie nicht zu lange zu kochen.
● Füllen Sie die fertige Marmelade so schnell wie möglich in die Behälter. Achten Sie darauf, dass die Marmelade beim Entnehmen nicht anbrennt.
● In der Backform verbleibende Marmelade kann anbrennen.
● Bewahren Sie die Marmelade kühl und dunkel auf. Aufgrund des geringeren Zuckergehalts ist die Marmelade nicht so lange haltbar wie gekaufte Marmelade. Bewahren Sie die Marmelade nach dem Öffnen gekühlt auf, und verbrauchen Sie sie so schnell wie möglich.

Kompott zubereiten

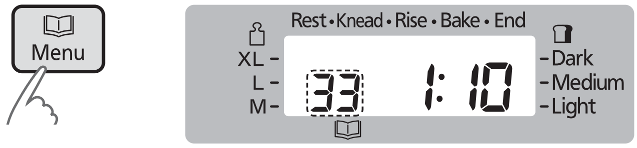


■ Nach dem Start Abbrechen/Stoppen
(mehr als 1 Sekunde gedrückt halten)



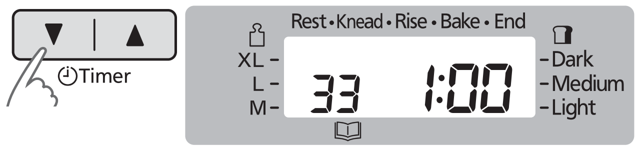
Vorbereitung ① Bereiten Sie die Zutaten entsprechend des Rezeptes vor. (Entnehmen Sie den Knethaken.)
② Füllen Sie die Zutaten in der folgenden Reihenfolge in die Backform:
Früchte → Zucker →Flüssigkeit.
③ Stellen Sie die Backform in das Gerät, und stecken Sie den Netzstecker ein.

1 Wählen Sie Menü '33'

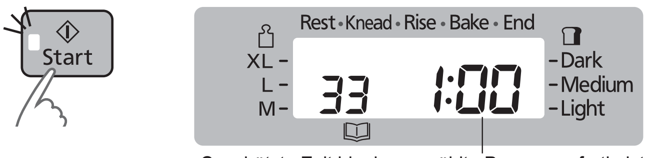


● Für Menü 33 ist keine Zeitvorwahl verfügbar. (Mit der Zeitvorwahltaste wird nur die Dauer der Kochzeit festgelegt.)
● Beachten Sie die Mengenangaben für jede Zutat in den Rezepten.
- Verändern Sie nicht die Menge der Früchte. Dadurch könnte das Kompott überkochen oder anbrennen.

2 Stellen Sie die Kochzeit ein



3 Starten Sie die Maschine



Geschätzte Zeit bis das gewählte Programm fertig ist

● Die Start-Lampe leuchtet auf.

4 Drücken Sie 'Stop', und entnehmen Sie die Kompott

wenn das Gerät 8 Mal piept und der Balken unter 'End' (Ende) blinkt.

● Die blinkende Start-Lampe erlischt.

■ Wenn der Kochvorgang noch nicht abgeschlossen ist ➔ Wiederholen Sie Schritte 1 bis 3
(Die Backzeit/Kochzeit kann zweimal verlängert werden. Jede Verlängerung kann zwischen 10 und 40 Minuten sein. Wenn das Gerät heiß ist, startet die Zeitvorwahl von 1 Minute. Erhöhen Sie die Zeitdauer durch Drücken der Zeitvorwahltaste.)

Brot Rezepte

WEIßBROT

Wählen Sie Menü '1' oder '2'

	M	L	XL
Teelöffel Trockenhefe	1	1	1½
(Normal Brot schnell) Teelöffel Trockenhefe	2	2	2½
Weizenmehl, Typ 550	400 g	500 g	600 g
Teelöffel Salz	1½	1½	2
Esslöffel Zucker	1	1½	2
Butter	20 g	30 g	40 g
Wasser	280 mL	350 mL	420 mL

MILCHSTUTEN

Wählen Sie Menü '1' oder '2'

	M	L	XL
Teelöffel Trockenhefe	½	1	1½
(Normal Brot schnell) Teelöffel Trockenhefe	2	2	2½
Weizenmehl, Typ 550	400 g	500 g	600 g
Teelöffel Salz	1	1½	2
Esslöffel Zucker	1	1½	2
Butter	20 g	30 g	40 g
Vollmilch	280 mL	350 mL	420 mL

DUNKLES WEIZENMEHLBROT

Wählen Sie Menü '1' oder '2'

	M	L	XL
Teelöffel Trockenhefe	1	1	1½
(Normal Brot schnell) Teelöffel Trockenhefe	2	2	2½
Weizenmehl, Typ 1050	400 g	500 g	600 g
Teelöffel Salz	1	1½	2
Esslöffel Zucker	1	1½	2
Butter	20 g	30 g	40 g
Vollmilch	280 mL	350 mL	420 mL

ZWIEBELBROT

Wählen Sie Menü '1'

	M	L	XL
Teelöffel Trockenhefe	1	1	1½
Dunkles Roggenmehl, Typ 997	80 g	100 g	150 g
Weizenmehl, Typ 550	320 g	400 g	450 g
Teelöffel Salz	1	1½	2
Esslöffel Zucker	1	1	1½
Esslöffel Ö l	1½	2	2½
Röstzwiebeln	40 g	55 g	70 g
Wasser	240 mL	300 mL	360 mL

WEIHNACHTSBROT

Wählen Sie Menü '3'

	M	L	XL
Teelöffel Trockenhefe	1	1	1½
Weizenmehl, Typ 550	350 g	450 g	550 g
Teelöffel Salz	1	1½	2
Esslöffel Honig	2½	3	3½
Butter	20 g	30 g	40 g
Esslöffel Spekulatiusgewürz	1½	2	2½
Wasser	240 mL	300 mL	380 mL
ZUGABEN (Rosinen-Nuss-Verteiler) :			
Haselnüsse, grob gehackt	20 g	30 g	40 g
Walnüsse, grob gehackt	20 g	30 g	40 g
Mandel, gehackt	20 g	30 g	40 g

ROSINENBROT

Wählen Sie Menü '3'

	M	L	XL
Teelöffel Trockenhefe	1	1	1½
Weizenmehl, Typ 550	400 g	500 g	600 g
Teelöffel Salz	1½	1½	2
Esslöffel Zucker	1	1½	2
Butter	20 g	30 g	40 g
Wasser	280 mL	350 mL	420 mL
ZUGABE (Rosinen-Nuss-Verteiler) : Rosinen	80 g	100 g	120 g

PIKANTES SCHLEMMERBROT (Speck und Käse)

Wählen Sie Menü '4'

	M	L	XL
Teelöffel Trockenhefe	1	1	1¼
Weizenmehl, Typ 550	400 g	500 g	580 g
Teelöffel Salz	1½	1½	2
Esslöffel Zucker	1	1½	2
Butter	20 g	30 g	40 g
Wasser	280 mL	350 mL	400 mL
ZUGABE (Rosinen-Nuss-Verteiler) : gekochter Speck	50 g	65 g	75 g
Zusätzlicher Käse (in 1 cm große Würfel schneiden)	50 g	60 g	75 g

PIKANTES SCHLEMMERBROT (Oliven mischen)

Wählen Sie Menü '4'

	M	L	XL
Teelöffel Trockenhefe	1	1	1¼
Weizenmehl, Typ 550	400 g	500 g	580 g
Teelöffel Salz	1½	1½	2
Esslöffel Zucker	1	1½	2
Butter	20 g	30 g	40 g
Wasser	280 mL	350 mL	400 mL
ZUGABE (Rosinen-Nuss-Verteiler) : Oliven mischen	100 g	125 g	150 g

PIKANTES SCHLEMMERBROT (Getrocknete Tomaten, Käse und Tomatensaft)

Wählen Sie Menü '4'

	M	L	XL
Teelöffel Trockenhefe	1	1	1¼
Weizenmehl, Typ 550	400 g	500 g	580 g
Teelöffel Salz	1½	1½	2
Esslöffel Zucker	1	1½	2
Butter	20 g	30 g	40 g
Wasser	140 mL	175 mL	200 mL
Tomatensaft	140 mL	175 mL	200 mL
ZUGABE (Rosinen-Nuss-Verteiler) : getrocknete Tomaten	30 g	40 g	50 g
Zusätzlicher Käse (in 1 cm große Würfel schneiden)	70 g	85 g	100 g

VOLLWERTBROT

Wählen Sie Menü '5' oder '6'

	M	L	XL
Teelöffel Trockenhefe	1	1	1¼
(Vollwert Brot schnell) Teelöffel Trockenhefe	1½	1½	2
Vollkornweizenmehl	400 g	500 g	600 g
Teelöffel Salz	1½	1½	2
Esslöffel Zucker	1	1½	2
Butter	20 g	30 g	40 g
Wasser	280 mL	350 mL	420 mL

Ersetzen Sie zu Gunsten besserer Backergebnisse ein Drittel bis die Hälfte des Vollkornweizenmehls durch Weizenmehl der Sorte 550.

Deutsch

Brot Rezepte

WEIZENBROT

Wählen Sie Menü '5' oder '6'

	M	L	XL
Teelöffel Trockenhefe	1	1	1¼
(Vollwert Brot schnell) Teelöffel Trockenhefe	1½	1½	2
Weizenmehl, Typ 550	100 g	150 g	180 g
Vollkornweizenmehl	300 g	350 g	400 g
Teelöffel Salz	1	1½	2
Esslöffel Zucker	1	1½	2
Butter	20 g	30 g	40 g
Vollmilch	280 mL	350 mL	420 mL

KÜMMELBROT

Wählen Sie Menü '5'

	M	L	XL
Teelöffel Trockenhefe	1	1	1½
Weizenmehl, Typ 550	80 g	100 g	120 g
Dunkles Weizenmehl, Typ 1050	320 g	400 g	480 g
Teelöffel Salz	1	1½	2
Esslöffel Zucker	1	1½	2
Esslöffel Pflanzenöl	2½	3	3½
Esslöffel Kümmel, ganz	1	1½	2
Wasser	280 mL	350 mL	420 mL

WEIZENVOLLKORNBROT MIT HAFER

Wählen Sie Menü '5' oder '6'

	M	L	XL
Teelöffel Trockenhefe	1	1	1¼
(Vollwert Brot schnell) Teelöffel Trockenhefe	1½	1½	2
Weizenvollkornmehl	350 g	450 g	550 g
Teelöffel Salz	1	1½	2
Esslöffel Honig	2½	3	3½
Butter	20 g	30 g	40 g
Haferkörner, o. Einweichwasser	60 g	80 g	100 g
Wasser	240 mL	310 mL	380 mL

MÜSLI-BROT

Wählen Sie Menü '5' oder '6'

	M	L	XL
Teelöffel Trockenhefe	1	1	1½
(Vollwert Brot schnell) Teelöffel Trockenhefe	1½	1½	2
Weizenmehl, Typ 550	160 g	200 g	250 g
Vollkornweizenmehl	190 g	250 g	300 g
Teelöffel Salz	1	1½	2
Esslöffel Honig	2½	3	3½
Butter	20 g	30 g	40 g
Müsli	60 g	80 g	100 g
Vollmilch	300 mL	380 mL	460 mL

KÄSEBROT

Wählen Sie Menü '5' oder '6'

	M	L	XL
Teelöffel Trockenhefe	1	1	1¼
(Vollwert Brot schnell) Teelöffel Trockenhefe	1½	1½	2
Dunkles Roggenmehl, Typ 997	120 g	150 g	180 g
Weizenmehl, Typ 550	280 g	350 g	420 g
Teelöffel Salz	1	1	1½
Butter	20 g	30 g	40 g
Emmentaler, gerieben	30 g	40 g	50 g
Parmesan, gerieben	30 g	40 g	50 g
Wasser	270 mL	340 mL	400 mL

BUCHWEIZENBROT

Wählen Sie Menü '5' oder '6'

	M	L	XL
Teelöffel Trockenhefe	1	1	1¼
(Vollwert Brot schnell) Teelöffel Trockenhefe	1½	1½	2
Buchweizengrütze	35 g	50 g	60 g
Buchweizenmehl	35 g	50 g	60 g
Vollkornweizenmehl	120 g	160 g	120 g
Weizenmehl, Typ 550	180 g	240 g	380 g
Teelöffel Salz	1	1½	2
Esslöffel Zucker	1	1½	2
Butter	35 g	40 g	45 g
Wasser	220 mL	290 mL	360 mL

WEIZENMISCHBROT MIT ROGGENMEHL

Wählen Sie Menü '5' oder '6'

	M	L	XL
Teelöffel Trockenhefe	1	1	1¼
(Vollwert Brot schnell) Teelöffel Trockenhefe	1½	1½	2
Dunkles Weizenmehl, Typ 1050	280 g	350 g	420 g
Dunkles Roggenmehl, Typ 997	120 g	150 g	180 g
Teelöffel Salz	1	1½	2
Esslöffel Zucker	1	1½	2
Butter	20 g	30 g	40 g
Flüssiger Sauerteig	40 g	50 g	60 g
Wasser	240 mL	300 mL	360 mL

WEIZENMISCHBROT MIT SCHROTANTEILEN

Wählen Sie Menü '5' oder '6'

	M	L	XL
Teelöffel Trockenhefe	1	1	1¼
(Vollwert Brot schnell) Teelöffel Trockenhefe	1½	1½	2
Weizenmehl, Typ 550	280 g	350 g	420 g
Roggenvollkornschrot	120 g	150 g	180 g
Teelöffel Salz	1	1½	2
Esslöffel Zucker	1	1½	2
Butter	20 g	30 g	40 g
Flüssiger Sauerteig	60 g	75 g	90 g
Wasser	240 mL	300 mL	360 mL

BIER-BROT

Wählen Sie Menü '5' oder '6'

	M	L	XL
Teelöffel Trockenhefe	1	1	1¼
(Vollwert Brot schnell) Teelöffel Trockenhefe	1½	1½	2
Weizenmehl, Typ 550	150 g	200 g	250 g
Weizenvollkornmehl	120 g	150 g	180 g
Roggenvollkornschrot	80 g	100 g	120 g
Teelöffel Salz	1	1	1½
Esslöffel Zucker	1	1	1½
Butter	20 g	30 g	40 g
Flüssiger Sauerteig	60 g	75 g	90 g
Bier (Pils)	120 mL	150 mL	180 mL
Vollmilch	120 mL	150 mL	180 mL

SD-2511_Bel.indb 30 2015/01/27 14:02:33

Brot Rezepte

SONNENBLUMENKERNBROT

Wählen Sie Menü ‘7’

	M	L	XL
Teelöffel Trockenhefe	1	1	1¼
Vollkornweizenmehl	400 g	500 g	600 g
Teelöffel Salz	1	1½	2
Esslöffel Zucker	1	1½	2
Butter	20 g	30 g	40 g
Wasser	280 mL	350 mL	420 mL
ZUGABEN (Rosinen-Nuss-Verteiler) : Sonnenblumenkerne	55 g	70 g	85 g

VITALBROT

Wählen Sie Menü ‘7’

	M	L	XL
Teelöffel Trockenhefe	1	1	1½
Dunkles Weizenmehl, Typ 1050	120 g	150 g	190 g
Vollkornweizenmehl	230 g	300 g	360 g
Teelöffel Salz	1	1½	2
Esslöffel Honig	2½	3	3½
Butter	20 g	30 g	40 g
Leinsamen	10 g	20 g	30 g
Sesam	10 g	20 g	30 g
Hirse, ohne Einweichwasser	20 g	30 g	40 g
Wasser	240 mL	310 mL	380 mL
ZUGABEN (Rosinen-Nuss-Verteiler) : Sonnenblumenkerne	20 g	30 g	35 g

ADVENTSBROT

Wählen Sie Menü ‘7’

	M	L	XL
Teelöffel Trockenhefe	1	1	1½
Dunkles Weizenmehl, Typ 1050	380 g	450 g	550 g
Teelöffel Salz	1½	1½	2
Butter	20 g	30 g	40 g
Marzipanrohmasse, gewürfelt	60 g	80 g	100 g
Wasser	270 mL	310 mL	390 mL
ZUGABEN (Rosinen-Nuss-Verteiler) :			
Rosinen	25 g	30 g	40 g
Orangenat	30 g	30 g	40 g
Zitronat	30 g	30 g	40 g

ROGGENBROT

Wählen Sie Menü ‘8’

Teelöffel Trockenhefe	1
Roggenmehl, Typ1150	400 g
Roggenvollkornschrot	100 g
Vollkorn–Roggen	100 g
Teelöffel Salz	1½
Esslöffel Zucker	1
Butter	20 g
Flüssiger Sauerteig	75 g
Wasser	300 mL

FRANZÖSISCHES BROT

Wählen Sie Menü ‘9’

Teelöffel Trockenhefe	¾
Weizenmehl, Typ 550	300 g
Teelöffel Salz	1
Butter	20 g
Wasser	220 mL

SAUERTEIGBROT

Stufe 1 Sauerteig Starterkultur

Menu ‘27’: Gehen Sie zur S. DE18 und S. DE36 für das Rezept der Sauerteig-Starterkultur.

Stufe 2 : Menü ‘10’

Weizenmehl, Typ 550	400 g
Teelöffel Salz	1
Teelöffel Trockenhefe	¾
Wasser	150 mL

ITALIENISCHES BROT

Wählen Sie Menü ‘11’

Teelöffel Trockenhefe	1
Weizenmehl, Typ 550	400 g
Teelöffel Salz	1½
Esslöffel Olivenöl	1½
Wasser	260 mL

TOASTBROT

Wählen Sie Menü ‘12’

Teelöffel Trockenhefe	1
Weizenmehl, Typ 550	380 g
Esslöffel Zucker	2
Butter	30 g
Wasser	250 mL

EINFACHES BRIOCHE

Wählen Sie Menü ‘13’

Teelöffel Trockenhefe	1¼
Weizenmehl, Typ 550	400 g
Esslöffel Zucker	4
Teelöffel Salz	1
Esslöffel Magermilch Pulver	2
Butter (gewürfelt, 2 cm, im Kühlschrank aufbewahren)	50 g
Wasser	180 mL
Ei (geschlagen), mittelgroß	2 (100 g)
zusätzliche Butter (gewürfelt, 1 bis 2 cm, im Kühlschrank aufbewahren)	70 g

PANNETTONE

Wählen Sie Menü ‘13’

Teelöffel Trockenhefe	1½
Weizenmehl, Typ 550	400 g
Esslöffel Zucker	4
Teelöffel Salz	1
Butter (gewürfelt, 2 cm, im Kühlschrank aufbewahren)	50 g
Ei (geschlagen), mittelgroß	2 (100 g)
Milch	200 mL
zusätzliche Butter (gewürfelt, 1 bis 2 cm, im Kühlschrank aufbewahren)	70 g
Orangenschale, fein gehackt*	50 g
Braune Sultaninen*	50 g
Getrocknete schwarze Johannisbeeren*	50 g

* : mit der zusätzlichen Butter hinzuzufügen

DINKELVOLLKORNBROT

Wählen Sie Menü ‘15’

	M	L	XL
Teelöffel Trockenhefe	1	1¼	1½
Vollkornweizenmehl	400 g	500 g	600 g
Teelöffel Salz	1¼	1½	1¾
Teelöffel Zucker	1½	2	2
Butter	20 g	30 g	40 g
Wasser	270 mL	350 mL	410 mL

Deutsch

Brot Rezepte

LEINSAMEN-SESAM-BROT

Wählen Sie Menü ‘15’

	M	L	XL
Teelöffel Trockenhefe	1	1¼	1½
Vollkorndinkelmehl	400 g	500 g	600 g
Teelöffel Salz	1	1½	2
Esslöffel Honig	2½	3	3½
Butter	20 g	30 g	40 g
Leinsamen	20 g	30 g	40 g
Sesam	20 g	30 g	40 g
Wasser	270 mL	350 mL	410 mL

ROGGEN- UND DINKELBROT

Wählen Sie Menü ‘15’

	M	L	XL
Teelöffel Trockenhefe	1	1¼	1½
Vollkorndinkelmehl	240 g	300 g	360 g
Roggenvollkornschrot	80 g	100 g	120 g
Dunkles Roggenmehl, Typ 1150	80 g	100 g	120 g
Teelöffel Zucker	1½	2	2
Teelöffel Salz	1¼	1½	1¾
Butter	5 g	10 g	10 g
Naturjoghurt	120 g	150 g	180 g
Wasser	180 mL	230 mL	270 mL

FRUCHTIGES DINKELBROT

Wählen Sie Menü ‘16’

	M	L	XL
Teelöffel Trockenhefe	1	1¼	1½
Dinkelmehl, Typ 630	400 g	500 g	600 g
Teelöffel Zucker	1½	2	2
Teelöffel Salz	1¼	1½	1¾
Butter	5 g	10 g	10 g
Teelöffel Gewürzmischung	2	2½	3
Wasser	270 mL	350 mL	400 mL
ZUGABEN (Rosinen-Nuss-Verteiler) : Trockenobstmischung	100 g	125 g	150 g

REIS- UND DINKELBROT MIT PINIENKERNEN UND RÖSTZWIEBELN

Wählen Sie Menü ‘16’

	M	L	XL
Teelöffel Trockenhefe	1	1¼	1½
Vollkorn Dinkelmehl	320 g	400 g	480 g
Naturreismehl	80 g	100 g	120 g
Teelöffel Zucker	1½	2	2
Teelöffel Salz	1¼	1½	1¾
Butter	5 g	10 g	10 g
Wasser	260 mL	340 mL	400 mL
ZUGABEN (Rosinen-Nuss-Verteiler) : Pinienkerne	40 g	50 g	60 g
Elsässer Röstzwiebeln	3	4	5

SCHNELLES BROT MIT BACKPULVER

Wählen Sie Menü ‘17’

Weizenmehl, Typ 550	360 g
Butter (in 1 cm große Würfel schneiden)	60 g
Eier	2
Milch	160 g (Mischung aus Eiern und Milch)
Joghurt	60 g
Teelöffel Salz	½
Zucker	40 g
Backpulver	10 g

Aurora Brotbackmischnugen Rezepte

ELSÄSSER LANDBROT

Wählen Sie Menü '1' oder '2'

	M	L	XL
Teelöffel Trockenhefe	1	1	1½
(Vollwert Brot schnell) Teelöffel Trockenhefe	2	2	2½
Elsässer Landbrot	400 g	500 g	600 g
Wasser	240 mL	300 mL	360 mL

SCHWARZWALD-LAIB

Wählen Sie Menü '5' oder '6'

	M	L	XL
Teelöffel Trockenhefe	1	1	1
(Vollwert Brot schnell) Teelöffel Trockenhefe	1½	1½	2
Schwarzwald-Laib	400 g	500 g	600 g
Wasser	260 mL	330 mL	400 mL

FRANZÖSISCHES WEISSBROT

Wählen Sie Menü '9'

Teelöffel Trockenhefe	¾
Weizenmehl, Typ 550	300 g
Teelöffel Salz	1
Butter	20 g
Wasser	220 mL

FRANZÖSISCHES WEIZENBROT

Wählen Sie Menü '9'

Teelöffel Trockenhefe	1
Dunkles Weizenmehl, Typ 1050	350 g
Teelöffel Salz	1
Butter	20 g
Wasser	250 mL

BUTTER-TOASTBROT

Wählen Sie Menü '12'

Teelöffel Trockenhefe	1
Weizenmehl, Typ 550	400 g
Esslöffel Zucker	2
Butter	50 g
Wasser	240 mL

DUNKLES WEIZENMEHL TOASTBROT

Wählen Sie Menü '12'

Teelöffel Trockenhefe	1
Dunkles Weizenmehl, Typ 1050	400 g
Esslöffel Zucker	2
Butter	40 g
Wasser	210 mL

VOLLKORN-BUTTER-TOASTBROT

Wählen Sie Menü '12'

Teelöffel Trockenhefe	1
Vollkornweizenmehl	400 g
Esslöffel Zucker	2
Butter	40 g
Wasser	240 mL

VOLLWERT TOASTBROT

Wählen Sie Menü '12'

Teelöffel Trockenhefe	1
Vollkornweizenmehl	400 g
Teelöffel Salz	1
Butter	20 g
Wasser	250 mL

Glutenfreie Rezepte

Die Herstellung von glutenfreiem Brot unterscheidet sich stark von der normalen Brotherstellung.
Es ist sehr wichtig, daß Sie sich, wenn Sie glutenfreies Brot aus gesundheitlichen Gründen backen wollen, von Ihrem Arzt beraten lassen und die folgenden Richtlinien beachten.

- Dieses Programm wurde speziell für bestimmte glutenfreie Brotmischungen entwickelt; bei Verwendung eigener Rezepturen kann es vorkommen, daß Sie keine guten Ergebnisse erzielen.

- Wenn “glutenfrei” gewahlt ist, müssen die unten stehenden Angaben für jedes Rezept genau befolgt werden.
  (Andernfalls kann es sein, daß das Brot nicht gut wird.)
  Es gibt zwei Typen glutenfreier Backmischungen; Backmischungen auf Weizenmehl basierend mit “niedrigem Glutengehalt” und Backmischungen, die “glutenfrei” sind und nicht aus Weizenmehl bestehen.
  Falls Sie eine Spezialdiät einhalten müssen und dieses Backprogramm aus Gesundheitsgründen verwenden möchten, sprechen Sie bitte zuvor mit Ihrem Arzt.

- Die unten stehenden glutenfreien Rezepte wurden mit kommerziell hergestellten Brotmischungen wie das Backmix-Weissbrot von Hammermühle entwickelt.
  Es ist ratsam, diese Mischungen für beste Ergebnisse zu verwenden.
  Sie sind in Drogerien, Reformhäusern und gelegentlich in großen Supermärkten erhältlich.

Hammermühle
Brotbackmischungen sind auch im Internet www.hammermuehle.de zu bestellen.

- Die Backergebnisse und das Aussehen des Brotlaibes kann sich je nach Backgemisch verändern.
  Gelegentlich kann auf der Oberfläche eines Laibs etwas Mehl anhaften.

- Warten Sie, bis sich das Brot abgekühlt hat, bevor Sie es schneiden. So geht es besser.

- Das Brot sollte an einem trockenen kühlen Ort gelagert und innerhalb von 2 Tagen verzehrt werden. Wenn Sie den gesamten Laib nicht innerhalb dieser Zeit verzehren können, kann er in einen Tiefkühlbeutel gelegt, in praktische Teile geschnitten und eingefroren werden.

Warnung für Personen welche dieses Programm aus gesundheitlichen Gründen verwenden:
Wenn Sie ein glutenfreies Programm verwenden, holen Sie zuvor medizinischen Rat ein und verwenden Sie nur Zutaten die sich für Ihren Gesundheitszustand eignen.
Panasonic haftet nicht für Konsequenzen welche aus der Verwendung von Zutaten entstanden sind, die ohne professionellen Rat verwendet wurden.

Es ist sehr wichtig, Mischungen mit glutenhaltigen Mehlen zu vermeiden, wenn das Brot aus gesundheitsbedingten Gründen verwendet wird.
Besondere Aufmerksamkeit muß der Reinigung der Backform und des Knethakens ebenso wie aller anderen verwendeten Utensilien gewidmet werden.

GLUTENFREIES WEISSBROT

Wählen Sie Menü ‘14’

Wasser	430 g
Esslöffel Öl	1
Hammermühle Back-Mix Weissbrot	500 g
Teelöffel Trockenhefe	2

Teigrezepte

NORMAL TEIG

Wählen Sie Menü '19'

Teelöffel Trockenhefe	1
Weizenmehl, Typ 550	500 g
Teelöffel Salz	1½
Esslöffel Zucker	1½
Butter	30 g
Wasser	310 mL

BREZEL

6 Stück: Wählen Sie Menü '19'

Teelöffel Trockenhefe	1
Weizenmehl, Typ 550	150 g
Weizenmehl, Typ 1050	150 g
Teelöffel Salz	1
Teelöffel Zucker	½
Butter	20 g
Wasser	180 mL
RESTLICHE ZUTATEN :	
etwas Ö l	
Esslöffel grobes Salz	1

Weiterverarbeitung:
Anschließend den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche durchkneten und in 6 gleichgroße Stücke teilen. Aus den Teigstücken jeweils ca. 50 cm lange Rollen drehen und Brezeln daraus formen, auf ein gefettetes Backblech legen und bei Zimmertemperatur ca. 1 Std. gehen lassen.
Brezeln mit Ö l bestreichen, mit Salz bestreuen und im vorgeheizten Backofen bei 200°C (Ober-/Unterhitze) in ca. 30 Min. backen.

HEFEZOPF

Wählen Sie Menü '19'

Teelöffel Trockenhefe	1½
Weizenmehl, Typ 405	500 g
Teelöffel Salz	½
Zucker	70 g
Butter	50 g
Ei, Größe L	1
Vanillezucker	1 P.
Wasser	200 mL
RESTLICHE ZUTATEN :	
Butter zum Bestreichen	
Hagelzucker	30 g

Weiterverarbeitung:
Anschließend den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche durchkneten und in 3 gleichgroße Stücke teilen. Daraus jeweils ca. 50 cm lange Rollen drehen und einen Zopf flechten. Auf ein gefettetes Backblech legen und bei Zimmertemperatur ca. 1 Std. gehen lassen.
Hefezopf mit Butter bestreichen, mit Hagelzucker bestreuen und im vorgeheizten Backofen bei 200°C (Ober-/Unterhitze) in ca. 25 Min. backen. Nach 15 Min. Backzeit den Hefezopf mit Alufolie abdecken.

NORMAL ROSINEN TEIG

Wählen Sie Menü '20'

Teelöffel Trockenhefe	1
Weizenmehl, Typ 550	500 g
Teelöffel Salz	1½
Esslöffel Zucker	1½
Butter	30 g
Wasser	310 mL
ZUGABE (Rosinen-Nuss-Verteiler) : Rosinen	100 g

TEIG FÜR PIKANTES SCHLEMMERBROT

Wählen Sie Menü '21'

Teelöffel Trockenhefe	1
Weizenmehl, Typ 550	500 g
Teelöffel Salz	1½
Esslöffel Zucker	1½
Butter	30 g
Wasser	350 mL
ZUGABE (Rosinen-Nuss-Verteiler) : gekochter Speck	65 g
Zusätzlicher Käse (in 1 cm große Würfel schneiden)	60 g

VOLLWERT TEIG

Wählen Sie Menü '22'

Teelöffel Trockenhefe	1½
Vollkornweizenmehl	500 g
Teelöffel Salz	2
Esslöffel Zucker	1½
Butter	30 g
Wasser	340 mL

KÜRBISKERNBRÖTCHEN

Wählen Sie Menü '22'

Teelöffel Trockenhefe	1
Vollkorndinkelmehl	450 g
Teelöffel Salz	½
Esslöffel Zucker	1
Butter	30 g
Esslöffel Kürbiskerne	3
Wasser	290 mL
RESTLICHE ZUTATEN :	
Wasser zum Bestreichen	
Esslöffel Kürbiskerne	3

Weiterverarbeitung:
Anschließend den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche durchkneten und in 12 gleichgroße Stücke teilen.
Runde Brötchen formen, auf ein gefettetes Backblech setzen und bei Zimmertemperatur ca. 1 Std. gehen lassen.
Brötchen mit Wasser bestreichen, kreuzweise einschneiden und mit Kürbiskernen bestreuen. Im vorgeheizten Backofen bei 200°C (Ober-/Unterhitze) in ca. 20 Min. backen.

FRANZÖSISCHER TEIG

Wählen Sie Menü '25'

Teelöffel Trockenhefe	¾
Weizenmehl, Typ 550	300 g
Teelöffel Salz	1
Butter	20 g
Wasser	180 mL

TEIG FÜR SAUERTEIGBROT (STANDARD)

Stufe 1 Sauerteig Starterkultur

Menu '27': Gehen Sie zur S. DE18 und S. DE36 für das Rezept der Sauerteig-Starterkultur.

Stufe 2 : Menü '26'

Weizenmehl, Typ 550	400 g
Teelöffel Salz	1
Teelöffel Trockenhefe	¾
Wasser	150 mL

TEIG FÜR SAUERTEIGBROT (ROGGEN)

Stufe 1 Sauerteig Starterkultur

Menu '27': Gehen Sie zur S. DE18 und S. DE36 für das Rezept der Sauerteig-Starterkultur.

Stufe 2 : Menü '26'

Weizenmehl, Typ 550	360 g
Roggenmehl	40 g
Teelöffel Salz	1
Teelöffel Trockenhefe	¾
Wasser	150 mL

PIZZA TEIG

Wählen Sie Menü '28'

Teelöffel Trockenhefe	1
Weizenmehl, Typ 550	450 g
Teelöffel Salz	2
Esslöffel Pflanzenöl	4
Wasser	240 mL

Teigrezepte

VOLLKORN-PIZZATEIG

Wählen Sie Menü '28'

Teelöffel Trockenhefe	1½
Vollkornweizenmehl	400 g
Teelöffel Salz	2
Teelöffel Zucker	1
Esslöffel Olivenöl	3
Wasser	280 mL
RESTLICHE ZUTATEN :	
Belag nach Belieben	

Weiterverarbeitung:
Anschließend den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche durchkneten, auf ein gefettetes Backblech geben und gleichmäßig ausrollen.
Den Pizzateig bei Zimmertemperatur ca. 1 Std. gehen lassen und nach Belieben belegen.
Im vorgeheizten Backofen bei 200°C (Ober-/Unterhitze) in 25–30 Min. backen.

BRIOCHE-TEIG (BRIOCHE-BRÖTCHEN MIT SCHOKOSPLITTERN)

; für 12 Brötchen

Wählen Sie Menü '29'

Teelöffel Trockenhefe	1½
Weißmehl, Typ 550	400 g
Esslöffel Zucker	4
Teelöffel Salz	1½
Butter (gewürfelt, 2 cm, im Kühlschrank aufbewahren)	70 g
Ei (geschlagen), mittelgroß	3 (150 g)
Milch	90 mL
Esslöffel Rum (dunkel)	1
zusätzliche Butter (gewurfelt, 1 bis 2 cm, im Kuhlschrank aufbewahren)	50 g
Schokosplitter*	120 g

*Streuen Sie die Schokosplitter nach dem Entnehmen des Teigs auf den Teig, und falten Sie das untere Drittel des Teigs nach oben und das obere Drittel nach unten. Falten Sie den Teig dann zur Hälfte um.

Sauerteig Starterkultur Rezept

SAUERTEIG STARTERKULTUR

Wählen Sie Menü '27'

Die Menge für einen Sauerteig Becher

Trockenhefe **(verwenden Sie den Sauerteig-Vorteig-Löffel)**	1 (0,1 g)
Roggenmehl, Typ1150	80 g
Teelöffel Salz	½
Joghurt	60 g
Wasser (20°C)	80 mL

Kuchenrezepte

Das menü 18 ermöglicht Ihnen das Backen von kleinen, kompakten Kuchen im Brotbackautomaten.
Halten Sie sich dabei unbedingt an die unten angegebenen Rezepte. Durch die starke Hitzeeinwirkung an den Backformseiten (in Höhe der Heizschlange) sind diese Kuchen an den Seiten sehr dunkel gebräunt. Für die Zubereitung von lockeren Rührkuchen und Biskuit empfehlen wir das herkömmliche Backen in Ihrem Backofen.

FRÜCHTE-RUM-KUCHEN

Wählen Sie Menü '18'

Backzeit : ca. 50 Min.

getrocknete Früchte, z.B.	100 g
Aprikosen, Apfelringe	
Rum	50–70 mL
Butter	80 g
Zucker	80 g
Eier, Größe L	3
Weizenmehl, Typ 1050	150 g
Teelöffel Backpulver	1

Zubereitung:
Getrocknete Früchte würfeln und in Rum ca. 1⁄2 Stunde einweichen. Butter mit Zucker schaumig rühren. Eier nacheinander zufügen und unterrühren. Anschließend Mehl, Backpulver sowie Rumfrüchte mit Flüssigkeit untermengen.
Den Knethaken aus der Backform nehmen und den Teig in die Form füllen. Die Backform in den Brotbackautomaten stellen und den Deckel schließen. Das Programm "Backen" wählen und den Teig ca. 50 Min. backen.
TIP: Anschließend nach Belieben mit Zuckerglasur bestreichen.

ORANGENKUCHEN

Wählen Sie Menü '18'

Backzeit : ca. 60 Min.

Butter	150 g
Puderzucker	150 g
Vanillezucker	1 P.
Eier, Größe L	2
Weizenmehl, Typ 405	150 g
Teelöffel Backpulver	1
abgeriebene Schale und Saft	
einer Orange	

Zubereitung:
Butter mit Puderzucker schaumig rühren. Eier nacheinander zufügen und unterrühren. Mehl, Backpulver sowie Orangenschale und -saft untermengen.
Den Knethaken aus der Backform nehmen und Teig in die Form füllen. Die Backform in den Brotbackautomaten stellen un den Deckel schließen. Das Programm "Backen" wählen und den Teig ca. 60 Min. backen.
TIP: Anschließend nach Belieben mit Orangen-Zuckerglasur bestreichen.

SD-2511_Bel.indb 36 2015/01/27 14:02:34

Marmeladenrezepte

ERDBEERMARMELADE

Wählen Sie Menü ‘32’

Erdbeeren, fein gehackt	600 g
Zucker	400 g
Pektinpulver	13 g

1 Füllen Sie die Hälfte der Früchte in die Backform, und fügen Sie die Hälfte des Zuckers hinzu. Wiederholen Sie diesen Schritt mit den verbleibenden Früchten und dem verbleibenden Zucker.

2 Streuen Sie das Pektin auf die Zutaten in der Backform.

3 Wählen Sie Menü 32 aus, und geben Sie 1 Stunde und 40 Minuten für die Zeitvorwahl ein.

BLAUBEERMARMELADE

Wählen Sie Menü ‘32’

Blaubeeren	700 g
Zucker	400 g

1 Füllen Sie die Hälfte der Früchte in die Backform, und fügen Sie die Hälfte des Zuckers hinzu. Wiederholen Sie diesen Schritt mit den verbleibenden Früchten und dem verbleibenden Zucker.

2 Wählen Sie Menü 32 aus, und geben Sie 1 Stunde und 50 Minuten für die Zeitvorwahl ein.

PFLAUMENMARMELADE

Wählen Sie Menü ‘32’

Pflaumen, fein gehackt	700 g
Zucker	350 g
Pektinpulver	6 g

1 Füllen Sie die Hälfte der Früchte in die Backform, und fügen Sie die Hälfte des Zuckers hinzu. Wiederholen Sie diesen Schritt mit den verbleibenden Früchten und dem verbleibenden Zucker.

2 Streuen Sie das Pektin auf die Zutaten in der Backform.

3 Wählen Sie Menü 32 aus, und geben Sie 1 Stunde und 40 Minuten für die Zeitvorwahl ein.

APRIKOSENMARMELADE

Wählen Sie Menü ‘32’

Aprikosen, fein gehackt	500 g
Zucker	250 g
Pektinpulver	6 g

1 Füllen Sie die Hälfte der Früchte in die Backform, und fügen Sie die Hälfte des Zuckers hinzu. Wiederholen Sie diesen Schritt mit den verbleibenden Früchten und dem verbleibenden Zucker.

2 Streuen Sie das Pektin auf die Zutaten in der Backform.

3 Wählen Sie Menü 32 aus, und geben Sie 1 Stunde und 30 Minuten für die Zeitvorwahl ein.

SD-2511_Bel.indb 37 2015/01/27 14:02:34

Kompottrezepte

KOMPOTT AUS ROTEN FRÜCHTEN

Wählen Sie Menü ‘33’

Pflaumen, entsteint und halbiert	300 g
Kirschen, entsteint	250 g
Erdbeeren, ohne Blütenansatz	250 g
Zucker	75 g
Wasser	75 mL
Himbeeren (nach dem Kochen hinzufügen)	200 g

1 Entnehmen Sie den Knethaken aus der Backform.

2 Füllen Sie die Zutaten in der oben aufgeführten Reihenfolge in die Backform. Gießen Sie Wasser über die Zutaten.

3 Wählen Sie Menü 33 aus, und geben Sie 1 Stunde für die Zeitvorwahl ein.

4 Rühren Sie, bis der Kochvorgang abgeschlossen ist.

5 Fügen Sie Himbeeren hinzu.

RHABARBER-INGWER-KOMPOTT

Wählen Sie Menü ‘33’

Rhabarber, in Stücken von 2 cm	700 g
Esslöffel Orangensaft	2
Kristallisierter Ingwer, fein gehackt	20 g
Zucker	100 g
Wasser	100 mL

1 Entnehmen Sie den Knethaken aus der Backform.

2 Füllen Sie die Zutaten in der oben aufgeführten Reihenfolge in die Backform. Gießen Sie Wasser über die Zutaten.

3 Wählen Sie Menü 33 aus, und geben Sie 1 Stunde und 40 Minuten für die Zeitvorwahl ein.

4 Rühren Sie, bis der Kochvorgang abgeschlossen ist.

APFELMUS

Wählen Sie Menü ‘33’

Bramley-Äpfel, geschält, entkernt und gewürfelt	1000 g
Esslöffel Wasser	2

1 Entnehmen Sie den Knethaken aus der Backform.

2 Geben Sie die Äpfel in die Backform. Gießen Sie Wasser über die Zutaten.

3 Wählen Sie Menü 33 aus, und geben Sie 1 Stunde und 20 Minuten für die Zeitvorwahl ein.

4 Rühren Sie, bis der Kochvorgang abgeschlossen ist.

SD-2511_Bel.indb 38 2015/01/27 14:02:34

Pflege & Reinigung

Vor der Reinigung ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie das Gerät abkühlen.

■ Um den Brotbackautomaten vor Schäden zu bewahren...

- Verwenden Sie keine schmirgelnden Gegenstände! (Scheuermilch, Scheuerpads u.s.w.)
- Reinigen Sie kein Teil des Brotbackautomaten in der Spülmaschine!
- Verwenden Sie kein Benzin, keine Verdünner, keinen Alkohol und keine Bleichmittel.
- Nach dem Abspülen der Waschbaren Teile mit einem trockenen Tuch nachwischen.
  Die Teile des Brotbackautomaten immer sauber und trocken halten.

Deckel

Mit einem feuchten Tuch abwischen



Dampfabzugsöffnung

Mit einem feuchten Tuch abwischen



Deutsch

Backform & Knethaken

Alle Teigreste entfernen und mit Wasser Waschen.



- Wenn der Knethaken nicht entfernt werden kann, 5–10 Minuten in warmen Wasser einweichen. Die Backform nicht in Wasser tauchen.



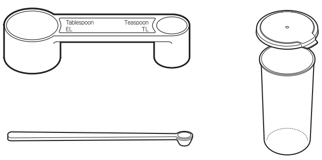


Messlöffel & Sauerteig-Vorteig-Löffel

Mit Wasser Waschen.

Sauerteig-Becher

Gut mit Spülmittel abwaschen und abtrocknen, um das Wachstum von Bakterien zu verhindern.

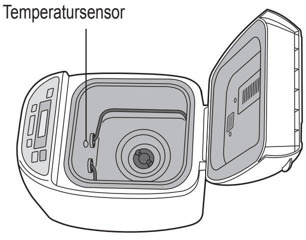


- Nicht Spülmaschinenfest

Gehäuse

Mit einem feuchten Tuch abwischen

- Vorsichtig wischen, um den Temperatursensor nicht zu beschädigen.



• Die Farbe des Geräteinneren kann sich während des Gebrauchs verändern.

Pflege & Reinigung

Verteilerdeckel

Entfernen und mit Wasser waschen

- Den Verteilerdeckel auf einen Winkel von ca. 75 Grad anheben. Die Halterungen ausrichten und zum Entfernen auf sich zu ziehen bzw. zum Anbringen im gleichen Winkel wieder vorsichtig zurückschieben. (Erst warten bis die Maschine abgekühlt ist, weil sie sofort nach der Verwendung sehr heiß ist)
- Achten Sie darauf, die Dichtung weder zu beschädigen noch zu ziehen. (Eine Beschädigung führt zum Entweichen von Dampf, Kondensation oder Verformung)

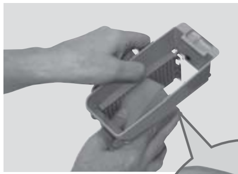




Rosinen-Nuss-Verteiler

Entfernen und mit Wasser waschen





- Nach jeder Verwendung waschen, um alle Rückstände zu entfernen

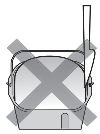


Schutz der Antihaftbeschichtung

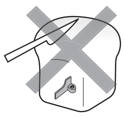
Brotbehälter und Knethaken sind mit einer Antihaftbeschichtung versehen, die der Vermeidung von Flecken und dem einfachen Entnehmen des Brotes dient.

Um eine Beschädigung dieser Beschichtung zu vermeiden, beachten Sie folgende Anweisungen.

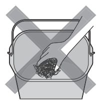
• Verwenden Sie zum Entfernen des Brotes aus dem Behälter keine harten Gegenstände wie z.B. Messer oder Gabel. Wenn sich das Brot nur schwer aus der Backform entnehmen lässt, schlagen Sie auf Seite DE43 nach.



• Vergewissern Sie sich, dass der Knethaken sich nicht im Brotlaib befindet, bevor Sie diesen anschneiden. Befindet er sich im Brotlaib, dann lassen Sie diesen vor dem Entfernen des Knethakens abkühlen. (Keine harten Gegenstände wie Messer oder Gabel verwenden.) Vorsicht vor Verbrennungen durch den möglicherweise noch heißen Knethaken.



• Reinigen Sie Brotbehälter und Knethaken mit einem weichen Schwamm. Verwenden Sie keine Scheuermittel, Reiniger usw.



- Harte, grobe oder große Zutaten, wie Mehl mit ganzen oder gemahlenen Körnern, Zucker, oder die Zugabe von Nüssen und Kernen können die Antihaftbeschichtung der Backform beschädigen. Sollen große Klumpen einer Zutat verwendet werden, brechen Sie diese in kleine Stücke auf. Bitte befolgen Sie die Mengenangabe in Rezepten.

SD-2511_Bel.indb 40 2015/01/27 14:02:36

Fehlerbehebung

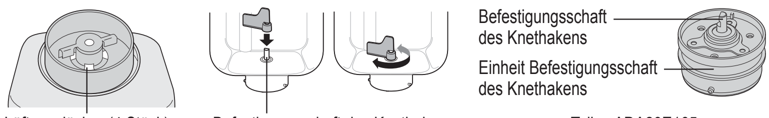
Vor der Verständigung des Kundendienstes, bitte diesen Abschnitt überprüfen.

Problem	Ursache ➜ Abhilfe
Mein Brot geht nicht auf Die Oberfläche des Brotes ist uneben	[Alle Brotsorten] ● Die Qualität des Gluten in Ihrem Mehl ist schlecht, oder Sie haben kein Proteinreiches Mehl verwendet. (Die Glutenqualität hängt von der Temperatur, Luftfeuchtigkeit, Lagerung und Jahreszeit der Ernte ab) ➜ Versuchen Sie eine andere Sorte, Marke oder Charge. ● Der Teig wurde zu hart, weil nicht genügend Flüssigkeit hinzugegeben wurde. ➜ Proteinhaltiges Mehl absorbiert mehr Wasser als anderes Mehl, also fügen Sie 10–20 mL Wasser zusätzlich hinzu. ● Sie verwenden nicht die richtige Hefe. ➜ Verwenden Sie Hefe aus einer Tüte mit der Aufschrift 'Instant Hefe'. Diese Art erfordert keine Vorgärung. ● Sie verwenden nicht genug Hefe oder Ihre Hefe ist alt. ➜ Verwenden Sie den mitgelieferten Messlöffel. Überprüfen Sie das Haltbarkeitsdatum der Hefe. (Im Kühlschrank aufbewahren) ● Die Hefe hat die Flüssigkeit vor dem Kneten berührt. ➜ Vergewissern Sie sich, dass Sie die Zutaten in der richtigen Reihenfolge (siehe Anweisungen) hinzugefügt haben. (S. DE12) ● Sie haben zu viel Salz oder zu wenig Zucker verwendet. ➜ Überprüfen sie das Rezept und messen Sie die korrekten Mengen mit dem mitgelieferten Messlöffel ab. ➜ Überprüfen Sie, ob Salz und Zucker nicht in anderen Zutaten enthalten ist. [Spezialbrot] ● Beim Backen von Spezialbrot wurde Einkorn und/oder eine große Menge anderer Mehlsorten als Dinkelmehl wurden verwendet. ➜ Der Anteil des Dinkelmehls sollte bis zu 60 % der gesamten Mehlmenge betragen, wenn Sie mehr als zwei andere Mehlsorten verwenden. Der Anteil von Roggen- und Reismehl sollte bis zu 40 % der gesamten Mehlmenge und Buchweizen bis zu 20 % der gesamten Mehlmenge betragen.
Mein Brot hat viele Luftlöchers	● Sie haben zu viel Hefe verwendet ➜ Überprüfen sie das Rezept und messen Sie die korrekten Mengen mit dem mitgelieferten Messlöffel ab. ● Sie haben zu viel Flüssigkeit verwendet. ➜ Einige Mehlsorten absorbieren mehr Wasser als andere, versuchen Sie es mit 10–20 mL weniger Wasser.
Mein Brot ist zusammengefallen nachdem es aufgegangen ist	● Die Qualität ihres Mehls ist nicht sehr gut. ➜ Versuchen Sie eine andere Mehlmarke. ● Sie haben zu viel Flüssigkeit verwendet. ➜ Versuchen Sie es mit 10–20 mL weniger Wasser.
Mein Brot ist zu sehr aufgegangen	● Sie haben zu viel Hefe/Wasser verwendet. ➜ Überprüfen Sie das Rezept und messen Sie die korrekte Menge mit dem mitgelieferten Messlöffel (Hefe)/Sauerteig-Becher (Wasser). ➜ Überprüfen Sie, ob Wasser nicht in anderen Zutaten enthalten ist. ● Sie haben nicht genug Mehl verwendet. ➜ Wiegen Sie das Mehl mit einer Waage.
Warum ist mein Brot so blass und pappig?	● Sie verwenden nicht genug Hefe oder Ihre Hefe ist alt. ➜ Verwenden Sie den mitgelieferten Messlöffel. Überprüfen Sie das Haltbarkeitsdatum der Hefe. (Im Kühlschrank aufbewahren) ● Es gab einen Stromausfall oder die Maschine wurde während des Backens gestoppt. ➜ Die Maschine schaltet sich aus, wenn sie mehr als 10 Minuten gestoppt ist. Sie müssen das Brot aus der Form entfernen und mit neuen Zutaten erneut beginnen.
Am Boden und an den Seiten meines Brotes ist ein Mehlüberschuss.	● Sie haben zu viel Mehl verwendet, oder nicht genügend Flüssigkeit. ➜ Überprüfen Sie das Rezept und messen Sie den korrekten Betrag mit Skalen für das Mehl oder dem Sauerteig-Becher für Flüssigkeiten.

Deutsch

Fehlerbehebung

Vor der Verständigung des Kundendienstes, bitte diesen Abschnitt überprüfen.

Problem	Ursache ➜ Abhilfe
Warum ist mein Brot nicht korrekt gemischt?	● Sie haben den Knethaken nicht in die Backform gesteckt. ➜ Vergewissern Sie sich vor Einfüllen der Zutaten, dass der Knethaken in die Backform eingesetzt ist. ● Es gab einen Stromausfall oder die Maschine wurde während des Backens gestoppt. ➜ Die Maschine schaltet sich aus, wenn sie mehr als 10 Minuten gestoppt ist. Sie könnten den Laib erneut bearbeiten, was aber zu keinem guten Ergebnis führen könnte, wenn der Knetvorgang bereits begonnen hat.
Mein Brot wurde nicht gebacken	● Das Teigmenü wurde ausgewählt. ➜ Das Teigmenü umfasst keinen Backvorgang. ● Es gab einen Stromausfall oder die Maschine wurde während des Backens gestoppt. ➜ Die Maschine schaltet sich aus, wenn sie mehr als 10 Minuten gestoppt ist. Wenn der Teig aufgegangen ist, können Sie ihn in Ihrem Ofen backen. ● Es ist nicht genug Wasser vorhanden und die Motorschutzsicherung wurde aktiviert. Dies passiert nur wenn das Gerät überlastet ist und der Motor extremer Belastung ausgesetzt ist. ➜ Wenden Sie sich an den Verkäufer für eine Serviceberatung. Das nächste Mal überprüfen Sie das Rezept und messen Sie die korrekte Menge mit dem bereitgestellten Sauerteig-Becher. ● Sie haben vergessen den Knethaken einzusetzen. ➜ Setzen Sie zuerst den Knethaken ein (S. DE12). ● Der Montageschaft des Knethakens in der Backform sitzt fest und dreht sich nicht. ➜ Wenn der Montageschaft des Knethakens fest sitzt und sich nicht dreht, wenn der Haken befestigt ist, muss die Einheit des Montageschaftes ersetzt werden (Wenden Sie sich an den Verkäufer oder ein Panasonic Servicecenter).
Teig tritt aus dem Boden der Backform aus	● Eine kleine Menge Teig tritt durch die Lüftungslöcher aus (dies behindert die drehenden Teile jedoch nicht). Dies ist kein Fehler, aber überprüfen Sie von Zeit zu Zeit, dass sich der Befestigungsschaft korrekt dreht. ➜ Wenn sich der Befestigungsschaft für den Knethaken bei aufgesetztem Knethaken nicht dreht, muss die Befestigungsschafteinheit ausgetauscht werden. (Wenden Sie sich an den Verkäufer oder ein Panasonic Servicecenter.) (Boden der Backform)  Lüftungslöcher (4 Stück) Befestigungsschaft des Knethakens Teilnr. ADA29E165
Die Seiten meines Brotes sind eingefallen und der Boden ist feucht	● Sie haben das Brot nach dem Backen zu lange in der Backform gelassen. ➜ Entfernen Sie das Brot sofort nach dem Backen. ● Es gab einen Stromausfall oder die Maschine wurde während des Backens gestoppt. ➜ Die Maschine schaltet sich aus, wenn sie mehr als 10 Minuten gestoppt ist. Sie können versuchen den Teig in Ihrem Ofen zu backen.
Der Teighaken rattert	● Grund hierfür ist, dass der Knethaken locker auf dem Befestigungsschaft sitzt. (Diest ist kein Fehler)
Während des Backens riecht es verbrannt Rauch kommt aus der Entlüftung	● Zutaten könnten auf das Heizelement gelangt sein. ➜ Manchmal fallen kleine Mengen Mehl, Rosinen oder andere Zutaten während des Mischens aus der Backform. Wischen Sie nach dem Backen und nach dem Abkühlen des Brotbackautomats das Heizelement einfach vorsichtig ab. ➜ Nehmen Sie die Backform aus dem Brotbackautomat heraus, um Zutaten zuzugeben.
Der Knethaken bleibt im Brot stecken, wenn ich es aus der Backform nehme	● Der Teig ist etwas steif. ➜ Lassen Sie das Brot vollständig auskühlen, bevor Sie vorsichtig den Knethaken entfernen. Einige Mehlsorten absorbieren mehr Wasser als andere, versuchen Sie es das nächste Mal, mit 10–20 mL mehr Wasser. ● Unterhalb des Knethakens hat sich Kruste gebildet. ➜ Reinigen Sie den Knethaken und seine Spindel nach jeder Verwendung.

Problem	Ursache ➜ Abhilfe
Die Kruste knittert und wird beim Abkühlen weich	● Der nach dem Backen im Brot verbliebene Dampf kann in die Kruste gelangen und sie leicht aufweichen. ➜ Um die Dampfmenge zu reduzieren, versuchen Sie es mit 10–20 mL weniger Wasser oder mit der halben Menge Zucker.
Wie bleibt meine Kruste knusprig?	● Damit das Brot knuspriger wird, können Sie das Menü 9 oder die Option 'Dark' (Dunkel) für die Krustenbräunung verwenden. Sie können das Brot auch bei 200°C/Gas Stufe 6 weitere 5 bis 10 Minuten im Backofen backen.
Mein Brot ist klebrig und die Scheiben bröslig	● Es war beim Aufschneiden zu heiß. ➜ Lassen Sie Ihr Brot vor dem Schneiden abkühlen, damit der Dampf entweichen kann.
Extra-Zutaten werden in der Brioche nicht richtig vermischt.	● Bei manchen Brotmischungsteigen lassen sich Extra-Zutaten nur schwer untermischen oder herausnehmen. ➜ Verringern Sie die Extra-Zutaten auf die Hälfte.
Überschüssiges Öl haftet an der Unterseite der Brioche. Die Kruste ist ölig. Mein Brot hat große Löcher.	● Haben Sie Butter innerhalb von 5 Minuten nach dem Piepton hinzugefügt? ➜ Butter nicht hinzugeben, wenn das Display die Restzeit bis zur Fertigstellung anzeigt. (S. DE15) Der Buttergeschmack ist evtl. schwach, aber Backen ist möglich.
Meine Brioche ist bei Verwendung von Brotmischung nicht gut gelungen.	● Versuchen Sie Folgendes. ➜ Bei Verwendung von Menü 13 oder 29 kann eine reduzierte Hefemenge zu besseren Backergebnissen führen. (bei getrennter Zugabe von Hefe). ➜ Folgen Sie dem Rezept auf der Brotmischung, aber die Brotmischung sollte zwischen 350-500 g betragen. ➜ Zuerst die abgemessene Hefe (bei getrennter Zugabe von Hefe) in die Backform geben, dann Trockenmischung, Butter und Flüssigkeit hinzugeben. Extra-Zutaten sind später hinzuzufügen. (S. DE15 oder DE22) ➜ Die Fertigstellung hängt vom Rezept der jeweiligen Brotmischung ab.
Das Brot lässt sich nicht entnehmen.	● Wenn das Entfernen des Brotes aus dem Brotbehälter Schwierigkeiten bereitet, lassen Sie den Brotbehälter 5 bis 10 Minuten abkühlen, jedoch nicht unbeaufsichtigt, falls die Gefahr besteht, dass andere Personen oder Gegenstände Verbrennungen erleiden können. Danach den Behälter mit Topflappen anfassen und ein paar Mal schütteln. (Den Griff dabei nach unten halten, so dass er dem Brot nicht im Weg ist.)
Beim Kochen von Marmelade ist die Marmelade angebrannt oder der Knethaken sitzt fest und lässt sich nicht entfernen.	● Die Fruchmenge war zu gering oder die Zuckermenge zu hoch. ➜ Stellen Sie die Backform in die Spüle, und füllen Sie sie zur Hälfte mit warmem Wasser. Lassen Sie die Backform einweichen, bis sich die angebrannte Mischung oder der Knethaken lösen lässt. Wenn das Angebrannte gelöst ist, waschen Sie es mit einem weichen Schwamm ab. Lassen Sie bei heißem Wasser die nötige Vorsicht walten.
Die Marmelade ist übergekocht.	● Es wurden zu viele Früchte oder Zucker verwendet. ➜ Verwenden Sie nur die in den Rezepten auf Seite DE37 angegebenen Mengen von Früchten und Zucker.
Marmelade ist zu flüssig und nicht richti geliert.	● Die Früchte waren unreif oder überreif. ● Die Zuckermenge wurde zu stark reduziert. ● Die Kochzeit hat nicht ausgereicht. ● Früchte mit einem geringen Pektingehalt wurden verwendet. ➜ Verwenden Sie die flüssige Marmelade als Dessertsauce. ➜ Lassen Sie die Marmelade vollständig abkühlen. Die Marmelade geliert beim Abkühlen weiter.
Können gefrorene Früchte verwendet werden?	● Sie können verwendet werden.

Fehlerbehebung

Vor der Verständigung des Kundendienstes, bitte diesen Abschnitt überprüfen.

Problem	Ursache ➜ Abhilfe
Welche Zuckersorten können für Marmelade verwendet werden?	● Weißer Streuzucker oder Kristallzucker kann verwendet werden. Verwenden Sie keine braunen Zucker, Diätzucker, Zucker mit reduziertem Kaloriengehalt oder künstlichen Süßstoff.
Können zum Kochen von Marmelade in Alkohol eingelegte Früchte verwendet werden?	● Sie sollten nicht verwendet werden. Die Qualität ist nicht ausreichend.
Die Früchte sind beim Kochen von Früchten in Sirup zusammengefallen.	● Die Kochzeit war zu lang. Die Früchte waren möglicherweise überreif.
Zusätzliche Zutaten sind im pikantes Schlemmerbrot nicht richtig untergemischt.	● Haben Sie zusätzliche Zutaten vor dem Signalton in den Rosinen-Nuss-Verteiler gegeben? ➜ Zusätzliche Zutaten müssen in den Rosinen-Nuss-Verteiler bevor ‘’ blinkt im Display.
Extra Zutaten fallen nicht von Rosinen-Nuss-Verteiler in. die Backform.	● Ist die Oberfläche der extra Zutaten höher als die Kante des Rosinen-Nuss-Verteilers? ➜ Verteilen Sie die extra Zutaten so, dass sie nicht über den Rand des Rosinen-Nuss-Verteilers hinaus ragen. (S. DE14) Der Behälter des Rosinen-Nuss-Verteilers umfasst eine maximale Kapazität von 150 g - ist jedoch abhängig von der Art bzw. vom Volumen der Zutat.
- erscheint auf dem Anzeigefeld.	● Es gab eine Stromunterbrechung für ca. 10 Minuten (der Stecker wurde versehentlich gezogen, oder eine Sicherung hat sich gelöst) oder ein anderes Problem mit der Stromversorgung. ➜ Der Betrieb wird nicht beeinflusst, wenn das Problem der Stromversorgung nur kurzzeitig ist. Der Brotbackautomat arbeitet weiter, wenn die Stromversorgung innerhalb von 10 Minuten wieder hergestellt ist, aber die Qualität könnte beeinträchtigt werden.
1 erscheint auf dem Anzeigefeld	● Es gab für eine bestimmte Zeit einen Stromausfall (abhängig von den Umständen z.B. Netzausfall, Stecker gezogen, defekte Sicherung). ➜ Entfernen Sie den Teig und starten Sie mit neuen Zutaten erneut.
H01–H02 wird auf dem Display angezeigt.	● Das Display weist auf ein Problem mit dem Brotbackautomat hin. ➜ Wenden Sie sich an den Verkäufer oder ein Panasonic Servicecenter.)
U50 erscheint auf dem Anzeigefeld	● Das Gerät ist heiß (über 40°C/105°F). Dies tritt bei wiederholtem Bebrauch auf. ➜ Lassen Sie Ihr Gerät auf unter 40°C/105°F abkühlen, bevor Sie es erneut verwenden (U50 verschwindet).

Entsorgung von Altgeräten
Nur für die Europäische Union und Länder mit Recyclingsystemen

Dieses Symbol, auf den Produkten, der Verpackung und/oder den Begleitdokumenten, bedeutet, dass gebrauchte elektrische und elektronische Produkte nicht in den allgemeinen Hausmüll gegeben werden dürfen.
Bitte führen Sie alte Produkte zur Behandlung, Aufarbeitung bzw. zum Recycling gemäß den gesetzlichen Bestimmungen den zuständigen Sammelpunkten zu.
Indem Sie diese Produkte ordnungsgemäß entsorgen, helfen Sie dabei, wertvolle Ressourcen zu schützen und eventuelle negative Auswirkungen auf die menschliche Gesundheit und die Umwelt zu vermeiden.
Für mehr Informationen zu Sammlung und Recycling, wenden Sie sich bitte an Ihren örtlichen Abfallentsorgungsdienstleister.
Gemäß Landesvorschriften können wegen nicht ordnungsgemäßer Entsorgung dieses Abfalls Strafgelder verhängt werden.

Für Geschäftskunden in der Europäischen Union
Bitte treten Sie mit Ihrem Händler oder Lieferanten in Kontakt, wenn Sie elektrische und elektronische Geräte entsorgen möchten. Er hält weitere Informationen für sie bereit.

Informationen zur Entsorgung in Ländern außerhalb der Europäischen Union
Dieses Symbol ist nur in der Europäischen Union gültig.

Daten

Stromversorgung	230 V ~ 50 Hz
Leistungsaufnahme	550 W
Kapazität	(Mehl) max. 600 g min. 300 g
	(Trockenhefe) max. 7,5 g min. 2,1 g
Kapazität des Rosinen-Nuss-Verteilers	max. 150 g Rosinen
Zeitvorwahl	Digitale Zeitschaltuhr (bis zu 13 Stunden)
Abmessungen (H×B×T)	ca. 38,2×25,6×38,9 cm
Gewicht	ca. 7,0 kg
Zubehör	2 Sauerteig-Becher, Messlöffel, Sauerteig-Vorteig-Löffel



Dieses Symbol auf dem Produkt zeigt „heiße Oberfläche und sollte nicht ohne Vorsicht berührt werden“ an.

Inhoud

Voor gebruik

De machine gebruiken

Recepten





De machine schoonmaken

Om de antiaanbaklaag te beschermen

Problemen oplossen

Hartelijk dank voor uw aankoop van een Panasonic product.

- Gelieve deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig te lezen alvorens dit apparaat in gebruik te nemen en deze handleiding te bewaren zodat u deze ook in de toekomst kunt raadplegen.
- De uitleg binnenin richt zich vooral op het wit SD-2511 model.
- Dit product is alleen bestemd voor huishoudelijk gebruik.

Veiligheidsinstructies

Houdt u zich aan de volgende instructies.

Volg de onderstaande instructies om ongelukken of verwondingen aan gebruikers en andere mensen, evenals beschadigingen aan uw eigendom te voorkomen.

■ **De volgende tabellen laten zien hoeveel schade verkeerd gebruik kan veroorzaken.**

⚠ **Waarschuwing:**	Geeft ernstig letsel of de dood aan.
⚠ **Let op:**	Geeft risico op letselschade of eigendommen aan.

■ **De symbolen worden als volgt ingedeeld en omschreven.**

⃠ Dit symbool geeft een verbod aan.	❗ Dit symbool geeft een vereiste aan dat moet worden nageleefd.

⚠ Waarschuwing

⃠ **Gebruik het apparaat niet als het netsnoer of de stekker is beschadigd, of de stekker niet vast zit in het stopcontact.**
(Dit kan een elektrische schok veroorzaken, of brand, door kortsluiting.)
➜ Als de voedingskabel beschadigd is, moet deze uit voorzorg worden vervangen door de fabrikant, iemand van de technische dienst van de fabrikant of iemand met vergelijkbare bevoegdheden.

Beschadig het netsnoer of de stekker niet.
(Dit kan een elektrische schok veroorzaken, of brand, door kortsluiting.)
De volgende handelingen zijn streng verboden. (Aanpassen, plaatsen naast verwarmingselementen, buigen, draaien, trekken, zware objecten bovenop leggen en het snoer verkeerd oprollen.)

Steek de stekker niet met natte handen in het stopcontact of haal deze er uit.
(Dit kan een elektrische schok veroorzaken.)

Zet niet meer spanning op het stopcontact dan toegestaan en gebruik geen andere wisselstroom dan die op het apparaat vermeld staat.
(Dit kan een elektrische schok of brand veroorzaken.)
- Zorg dat de voedingsspanning naar het apparaat overeenkomt met het voltage ter plaatse.
- Door meerdere apparaten in dezelfde contactdoos te steken kan elektrische oververhitting ontstaan.

❗ **Steek de stekker stevig in het stopcontact.**
(Anders kan het elektrische schokken en brand veroorzaken door hitte die rond de stekker kan ontstaan.)

Nederlands

Veiligheidsinstructies

Houdt u zich aan de volgende instructies.

⚠ Waarschuwing

Maak de stekker regelmatig schoon.
(Door een smerige stekker kan onvoldoende isolatie ontstaan vanwege het vocht en de ophoping van stof en pluizen, waardoor brand kan ontstaan.)
➜ Trek de stekker uit het contact en veeg het schoon met een droge doek.

Gebruik het apparaat niet meer en strek de stekker uit het stopcontact in het onwaarschijnlijke geval dat dit apparaat niet naar behoren functioneert.
(Dit kan rook, brand, elektrische schokken of brandwonden veroorzaken.)
bijvoorbeeld bij abnormale werking of demontage.
• De stekker en het netsnoer kunnen abnormaal heet worden.
• Het netsnoer is beschadigd of er is een stroomstoring.
• Het hoofdgedeelte is misvormd of abnormaal heet.
• Het apparaat maakt tijdens gebruik abnormaal geluid tijdens draaien.
➜ Ontkoppel het apparaat direct en neem contact op met de verkoper of een servicecentrum van Panasonic om het te laten controleren of repareren.

Raak de luchtgaten voor stoom niet aan en blokkeer of bedek deze niet tijdens het gebruik.
(Dit kan brandwonden veroorzaken.)
• Let vooral op kinderen.

Dit apparaat niet repareren, demonteren of wijzigen.
(Dit kan brand, elektrische schokken of letsel veroorzaken.)
➜ Neem contact op met de verkoper of een servicecentrum van Panasonic.

Zet het apparaat niet in water en zorg dat er geen water op komt.
(Dit kan een elektrische schok veroorzaken, of brand vanwege kortsluiting.)

Dit apparaat kan gebruikt worden door kinderen vanaf 8 jaar en ouder en personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens, of gebrek aan ervaring en kennis, indien dit onder toezicht gebeurt of na instructie over het gebruik op een veilige manier van het apparaat en ze de betrokken gevaren begrijpen. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Reiniging en onderhoud door de gebruiker mag niet worden uitgevoerd door kinderen, tenzij ze ouder zijn dan 8 en onder begeleiding. Houd het apparaat en het snoer buiten bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
(Dit kan brandwonden, letsel of elektrische schokken veroorzaken.)

⚠ Let op

Houd de stekker vast als u het uit het stopcontact trekt.
(Anders kan er een elektrische schok of brand ontstaan, vanwege kortsluiting.)

⚠ Let op

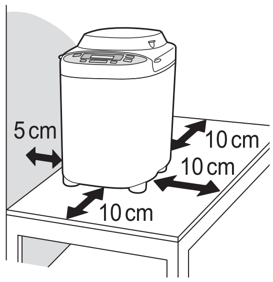
Trek de stekker uit het stopcontact als het apparaat niet in gebruik is.
(Anders kan er een elektrische schok of brand ontstaan, vanwege lekstroom.)

Trek de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat voor reiniging afkoelen. (Dit kan brandwonden veroorzaken.)

Laat de stekker niet over een tafel hangen of in aanraking komen met een heet oppervlak.
(Dit kan brandwonden of letsel veroorzaken.)

Tijdens het gebruik mag het bakblik niet verwijderd worden of de stekker uit het stopcontact getrokken worden.
(Dit kan brandwonden of letsel veroorzaken.)

Gebruik het apparaat niet op de volgende plaatsen.

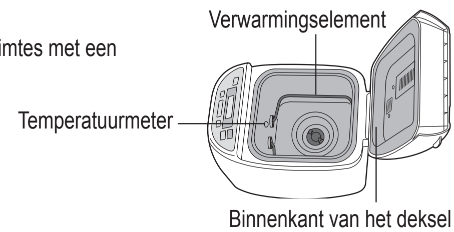


- Plaats de broodbakmachine op een stevig, droog, schoon en hittebestendig werkvlak, niet te dicht bij de rand maar minstens 10 cm (4 inches) er vandaan.
  (Het apparaat kan glijden en van het werkblad vallen.)
- Nooit neerzetten op een onstabiele ondergrond, op textiel zoals een tafellaken, of bovenop elektrische apparaten zoals een koelkast. (Het apparaat kan vallen of brand veroorzaken.)
- Tijdens het bakken wordt de buitenkant van de machine warm. Er moet ten minste 5 cm (2 inches) afstand zijn tussen de Broodbakoven en muren of andere voorwerpen. (Dit kan verkleuring of misvorming veroorzaken.)

Raak geen hete delen aan zoals het bakblik, de binnenkant van het apparaat, het verwarmingselement of de deksel, als het apparaat in gebruik is of net gebruikt is.
De temperatuur van bereikbare oppervlakken kan hoog zijn als het apparaat in werking is.
(De oppervlakken worden heet tijdens gebruik, wat brandwonden kan veroorzaken.)
➜ Gebruik altijd ovenhandschoenen als u het bakblik en het gemaakte brood uit de machine neemt om te voorkomen dat u zich brandt.
(Gebruik geen natte ovenwanten.)
Let ook goed op tijdens het verwijderen van het gebakken brood of kneedmes.

Belangrijke informatie

- Gebruik de machine niet buiten, in de directe nabijheid van warmtebronnen en in ruimtes met een hoge luchtvochtigheid.
  (Dit kan een storing of misvorming veroorzaken.)
- Gebruik geen excessieve kracht op de onderdelen zoals rechts staat afgebeeld.
  (Dit kan een storing of misvorming veroorzaken.)
- Dit toestel is niet geschikt voor bediening door middel van een externe timer of een afzonderlijk afstandsbedieningssysteem.



Nederlands

Accessoires/Onderdelen

Hoofdgedeelte

Rozijnen-notenstrooier

De ingrediënten die in de rozijnen-notenstrooier zijn gestopt vallen in het bakblik, nadat het menu met rozijnen is gekozen (3, 4, 7, 16, 20, 21, 23 en 31).
Op pag. NL14 ziet u welke ingrediënten in de rozijnen-notenstrooier gedaan kunnen worden.







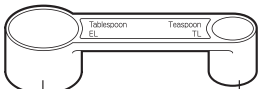
Accessoires

Zuurdesem maatbeker × 2
Om vloeistoffen te meten, zuurdesem starter te maken



• 10 mL -maatstreepjes

Maatlepeltje
Voor het afpassen van suiker, zout, gist etc.
(15 mL) (5 mL)



Eetlepel
• ½-maatstreepje

Theelepel
• ¼, ½, ¾-maatstreepjess

Zuurdesem starterlepeltje
Voor het afmeten van de zuurdesem startergist



ca. 0,1 g

Bedieningspaneel

■ Gebruiksstatus

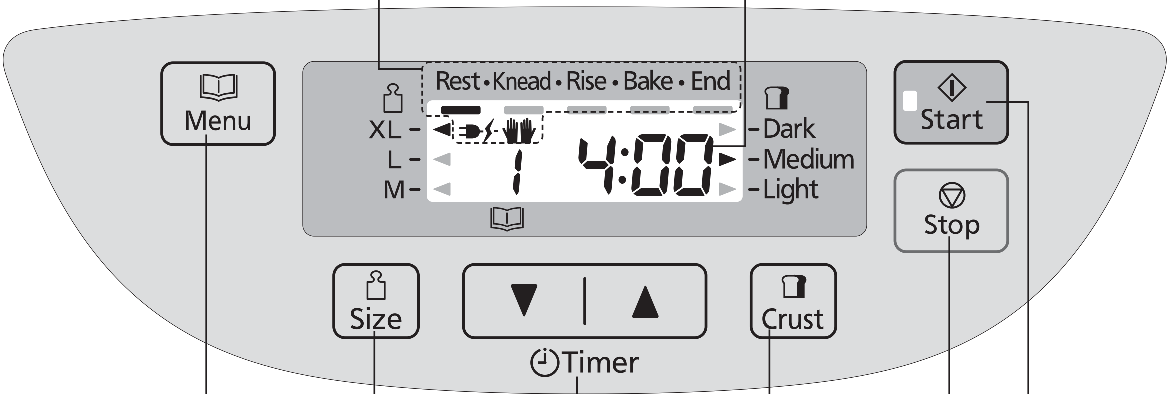
▬ : weergegeven voor de huidige stap van het programma. Ingrediënten worden voor het kneden gereguleerd bij de stap ‘Rest’ (Rust).

: Wordt weergegeven als er een probleem is met de stroomtoevoer.

: weergegeven bij het toevoegen van ingrediënten bij menu 4, 13, 21 en 29.

■ Resterende tijd totdat het product gereed is

Ook als ingrediënten manueel worden bijgevoegd, zal de display de tijd tonen tot de extra ingrediënten in het programma zijn bijgevoegd.



Formaat

Druk op deze knop om het formaat te kiezen. Zie pag. NL10 voor het beschikbare menu.

- XL
- L
- M

Korst

Druk op deze knop om de kleur van de korst te kiezen. Zie pag. NL10 voor het beschikbare menu.

- Dark (Donker)
- Medium (Medium)
- Light (Lichtbruin)

Start

Druk op deze knop om het programma te starten.

Menu

Druk op deze knop om een menu te kiezen. Het menunummer wordt getoond en iedere keer als deze knop wordt ingedrukt veranderd het menunummer naar de volgende keuze.
(Houd de knop ingedrukt om sneller naar de volgende keuze te gaan)
Zie pag. NL10 en NL11 voor het menunummer.

Timer

Stel de vertragingstimer in (tijd totdat het brood klaar is) of stel de bak/kooktijd in voor menu 18, 32 en 33.

‘▲’ Druk op deze knop om het programma te verlengen.

‘▼’ Druk op deze knop om de tijd te verkorten.

Stop

Druk op deze knop om het programma te annuleren/stoppen. (Het programma wordt geannuleerd/gestopt als de toets langer dan 1 seconde ingedrukt blijft.)

Op deze afbeelding worden alle termen en symbolen weergegeven maar tijdens het gebruik van de machine worden alleen de relevante termen en symbolen weergegeven.

Ingrediënten voor het maken van brood

Bloem

Hoofdbestanddeel van brood, geeft kleefstoffen af (zorgen ervoor dat het brood kan rijzen en geven stevigheid aan het brood)

- Gebruik harde bloem. Gebruik geen zachte bloem.
- Bloem moet worden afgewogen met een weegschaal.

Harde bloem wordt gemalen uit hard graan, en het heeft een hoog eiwitgehalte, wat nodig is voor de ontwikkeling van gluten. Het koolzuurgas dat bij de gisting vrijkomt wordt vastgehouden door de veerkrachtige structuur van de gluten, hetgeen zorgt voor het rijzen van het deeg.



Witte bloem

Ontstaat door het vermalen van tarwekorrels waarbij de zemelen en kiemen worden uitgezeefd. De meest geschikte soort bloem voor het bakken van brood is bloem waarop staat aangegeven ‘voor het bakken van brood’.

- Gebruik geen zachte bloem in plaats van broodbloem.

Volkoren-bloem

Ontstaat door het vermalen van hele tarwekorrels waarbij de zemelen en kiemen niet worden uitgezeefd.
Zorgt voor heel gezond brood.
Het brood is lager en zwaarder dan brood dat is gemaakt met witte bloemsoorten.

Roggebloem

Ontstaat door het vermalen van roggekorrels.
Bevat in vergelijking met witte bloem meer ijzer, magnesium en kalium, stoffen die een mens nodig heeft om gezond blijven. Deze soort bloem bevat echter niet genoeg kleefstoffen.
Geeft een dicht, zwaar brood. Gebruik niet meer dan de aangegeven hoeveelheid (de motor kan anders overbelast raken).

Zuivelproducten

Verhogen de smaak en de voedingswaarde.

- Door melk in plaats van water te gebruiken stijgt de voedingswaarde van het brood. Gebruik echter geen melk als u de timer instelt, de melk kan bederven.
  ➜ Verminder de hoeveelheid water evenredig met de hoeveelheid melk die u toevoegt.

Speltbloem

Komt uit de tarwefamillie maar is genetisch gezien een totaal andere soort.
Alhoewel het gluten bevat kunnen sommige mensen met glutenallergie het toch verteren. (Raadpleeg uw arts.)
Brood maken met een platte/licht ingedrukte korst.
Een volkorenbrood van spelt wordt klein en compact in vergelijking met witbrood van spelt.
We adviseren om van de totale hoeveelheid bloem, meer dan de helft witte speltbloem te gebruiken.

- Er bestaat Spelt (Triticum spelta) dat geschikt is voor broodbakken en er is eenkorentarwe (Triticum monococcum: wordt ook wel ‘kleine spelt’ genoemd), dat niet geschikt is voor broodbakken; beide worden als spelt verkocht. Gebruik spelt dat geschikt is voor broodbakken. (gebruik menu 15, 16, 30 of 31)

Water

- Gebruik gewoon kraanwater.
- Gebruik lauw water indien u menu 2, 6, 8, 14 of 24 in een koude ruimte gebruikt.
- Gebruik gekoeld water indien u menu 8, 9, 13, 15, 16, 24, 25, 29, 30 of 31 in een warme ruimte gebruikt.
- Meet altijd vloeistoffen af met behulp van van de bijgeleverde zuurdesem maatbeker.

Zout

Verrijkt de bloem en versterkt de kleefstoffen zodat het brood beter rijst.

- Het brood kan kleiner worden of smaak verliezen als het zout niet goed wordt afgepast.

Vet

Maakt het brood smaakvoller en zachter.

- Aanbevolen wordt boter (ongezouten) of margarine te gebruiken.

Suiker (kristalsuiker, bruine suiker, honing, stroop etc.)

Voeding voor de gist, maakt het brood zoeter en smaakvoller, verandert de kleur van de korst.

- Gebruik minder suiker als u rozijnen of andere fructosehoudende vruchten gebruikt.

Als u een broodmix gebruikt...

■ Broodmixen met gist

① Doe de mix in het bakblik en voeg water toe. (Raadpleeg de aanwijzingen op het pak voor de juiste hoeveelheid water)

② Selecteer menu 2, kies een formaat die past bij de inhoud van de mix en start het bakproces.
• 600 g – XL • 500 g – L

- Het is niet altijd duidelijk hoeveel gist een mix bevat, dus u moet misschien wat experimenteren om het beste resultaat te bereiken.

■ Broodmix met een apart zakje gist

① Doe eerst de gist in het bakblik, dan de broodmix en dan het water.

② Stel de machine in afhankelijk van de soort bloem die de mix bevat en start het bakken.
• Witte bloem, bruine bloem ➜ menu 1
• Volkoren, meergranenbloem ➜ menu 5
• roggebloem ➜ menu 8

■ Brioches bakken met een brioche-mix

- Selecteer het menu 13 of 2 ‘Medium’ formaat-‘Light’ (Lichtbruin) korstkleur. (P. NL43)

Nederlands

■ U kunt uw brood nog lekkerder maken door andere ingrediënten toe te voegen:

Eieren	Verhogen de voedingswaarde en geven het brood een mooiere kleur. (De hoeveelheid water moet evenredig worden verminderd) Klop de eieren los voordat u ze toevoegt.
Zemelen	Maken het brood vezelrijker. • Gebruik max. 75 mL (5 el).
Tarwekiemen	Geven het brood een meer nootachtige smaak. • Gebruik max. 60 mL (4 el)
Kruiden	Maken het brood smaakvoller. • Gebruik slechts een kleine hoeveelheid (1–2 el).



Droge gist

Zorgt ervoor dat het brood kan rijzen.

- Gebruik droge gist die niet hoeft voor te gisten (gebruik geen verse gist of droge gist die voor gebruik moet vergisten)
- Aanbevolen wordt gist te gebruiken waarop staat ‘kant-en-klare gist’.
- Als u gist uit een zakje gebruikt, sluit het zakje dan onmiddellijk na gebruik en bewaar het in de koelkast. (Gebruik het voor de door de fabrikant aangegeven uiterste datum)

Lijst met broodsoorten en bakopties

■ Beschikbare functies en vereiste tijd voor ieder programma

• De benodigde tijd per proces varieert afhankelijk van de kamertemperatuur.

			Opties			Processen				
	Menunummer	Menu	Formaat	Korst	Timer	Rust	Kneden	Rijzen	Bakken	Totaal
Bakken	1	Basis	●	●	●	30 min–60 min	15–30 min*4	1 u 50 min–2 u 20 min	50–55 min	4 u–4 u 5 min
	2	Basis-snel	●	●	—	—	15–20 min	ca. 1 uur	35–40 min	1 u 55 min–2 u
	3	Basis met rozijnen	●	●*1	●	30 min–60 min	15–30 min*4	1 u 50 min–2 u 20 min	50 min	4 uur
	4	Gevuld brood	●	●	●	30 min–60 min	25–30 min*4	1 u 45 min–2 u 10 min	50–55 min	4 u–4 u 5 min
	5	Volkoren	●	—	●	1 u–1 u 40 min	15–25 min*4	2 u 10 min–2 u 50 min	50 min	5 uur
	6	Volkoren-snel	●	—	—	15 min–25 min	15–25 min*4	1 u 30 min–1 u 40 min	45 min	3 uur
	7	Volkoren met rozijnen	●	—	●	1 u–1 u 40 min	15–25 min*4	2 u 10 min–2 u 50 min	50 min	5 uur
	8	Rogge	—	—	●	45 min–60 min	ca. 10 min	1 u 20 min–1 u 35 min	1 uur	3 u 30 min
	9	Frans	—	—	●	40 min–2 u 5 min	10–20 min	2 u 45 min–4 u 10 min	55 min	6 uur
	10	Zuurdesembrood	—	—	●*3	0 min–55 min	45–55 min*5	2 u 25 min–3 u 10 min	55 min	5 uur
	11	Italiaans	—	—	●	30 min–1 u	10–15 min	2 u 25 min–3 u	50 min	4 u 30 min
	12	Sandwich	—	—	●	1 u–1 u 40 min	15–25 min*4	2 u 10 min–2 u 50 min	50 min	5 uur
	13	Brioche	—	●*1	—	30 min	25–45 min*4	1 u 25 min	50 min	3 u 30 min
	14	Zonder gluten	—	●*2	—	—	15–20 min	40–45 min	50–55 min	1 u 50 min–1 u 55 min
	15	Speciaal brood	●	—	●	30 min–1 u 15 min	15–30 min*4	1 u 50 min–2 u 45 min	55 min	4 u 30 min
	16	Speciaal brood met rozijnen	●	—	●	30 min–1 u 15 min	15–30 min*4	1 u 50 min–2 u 45 min	55 min	4 u 30 min
	17	Sodabrood	—	—	—	—	10 min	—	65 min	1 u 15 min
	18	Enkel Bakken	—	—	—	—	—	—	30 min–1 u 30 min	30 min–1 u 30 min

∗1 Alleen 'Light' (Lichtbruin) of 'Medium' beschikbaar.
∗2 Alleen 'Medium' of 'Dark' (Donker) beschikbaar.
∗3 Kan worden ingesteld tot 9 uur, alle overige tot maximaal 13 uur.
∗4 Tijdens het kneden is er een moment dat het product rijst.
∗5 In de kneedtijd is er een rusttijd voorzien.

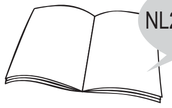
• De Broodbakoven zal kort in bedrijf zijn in de tijd dat het product rijst (voor een optimale verdeling van de gluten).

SD-2511_Bel.indb 10 2015/01/27 14:02:40

	Menunummer	Menu	Opties: Formaat	Opties: Korst	Opties: Timer	Processen: Rust	Processen: Kneden	Processen: Rijzen	Processen: Bakken	Processen: Totaal
Deeg	19	**Basis**	—	—	—	30 min–50 min	15–30 min*4	1 u 10 min–1 u 30 min	—	2 u 20 min
Deeg	20	**Basis met rozijnen**	—	—	—	30 min–50 min	15–30 min*4	1 u 10 min–1 u 30 min	—	2 u 20 min
Deeg	21	**Gevuld brood**	—	—	—	30 min–50 min	25–30 min*4	1 u 5 min–1 u 20 min	—	2 u 20 min
Deeg	22	**Volkoren**	—	—	—	55 min–1 u 25 min	15–25 min*4	1 u 30 min–2 u	—	3 u 15 min
Deeg	23	**Volkoren met rozijnen**	—	—	—	55 min–1 u 25 min	15–25 min*4	1 u 30 min–2 u	—	3 u 15 min
Deeg	24	**Rogge**	—	—	—	45 min–60 min	ca. 10 min	—	—	2 uur
Deeg	25	**Frans**	—	—	—	40 min–1 u 45 min	10–20 min	1 u 35 min–2 u 40 min	—	3 u 35 min
Deeg	26	**Zuurdesembrood**	—	—	—	0–40 min	45–55 min	1 u 5 min–1 u 35 min	—	2 u 30 min
Deeg	27	**Zuurdesem starter**	—	—	—	—	—	24 uur	—	24 uur
Deeg	28	**Pizza**	—	—	●	(Kneden) 10–18 min	(Rijzen) 7–15 min	(Kneden) ca. 10 min	(Rijzen) ca. 10 min	45 min
Deeg	29	**Brioche**	—	—	—	30 min	25–45 min*4	35 min	—	1 u 50 min
Deeg	30	**Speciaal**	—	—	—	30 min–1 u 5 min	15–30 min*4	1 u 10 min–1 u 55 min	—	2 u 45 min
Deeg	31	**Speciaal met rozijnen**	—	—	—	30 min–1 u 5 min	15–30 min*4	1 u 10 min–1 u 55 min	—	2 u 45 min
Deeg	32	**Confituur**	—	—	—	—	—	—	—	1 u 30 min–2 u 30 min
Deeg	33	**Compote**	—	—	—	—	—	—	—	1 u–1 u 40 min

Nederlands

Brood bakken



Ga naar pag. NL29–NL31 voor brood recepten

Doe de ingrediënten in het bakblik

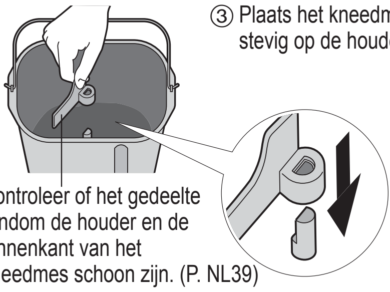




1 Neem het bakblik uit de machine en **plaats het kneedmes**



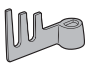
① Draai het bakblik een slag.
② Neem het bakblik uit de machine.



③ Plaats het kneedmes stevig op de houder.

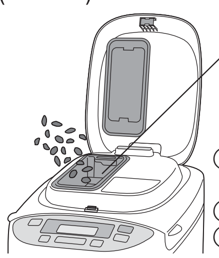
Controleer of het gedeelte rondom de houder en de binnenkant van het kneedmes schoon zijn. (P. NL39)

- Als u roggebrood gaat maken, moet u het speciale kneedmes gebruiken.



- Het mes zit losjes op de houder maar moet wel de bodem van het bakblik raken.

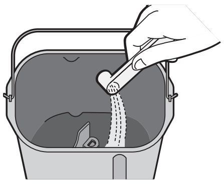
Brood bakken met extra ingrediënten (P. NL14)



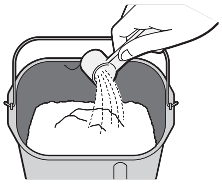
Eerst schoonmaken en droog maken

① Open het deksel van de strooier.
② Doe de ingrediënten erin.
③ Sluit het deksel.

2 Doe de afgepaste ingrediënten in het bakblik



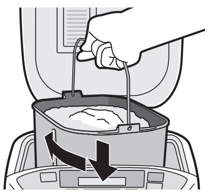
① Doe de droge gist onderin (zodat het later niet in contact komt met de vloeistof).



② Bedek de gist met alle droge ingrediënten. (bloem, suiker, zout etc.).
- Bloem moet worden afgewogen met een weegschaal.



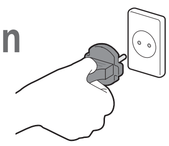
③ Voeg het water en eventuele andere vloeistoffen toe.



④ Verwijder eventueel vocht en bloem die op de buitenkant van het bakblik is terechtgekomen.
⑤ Plaats het bakblik in de Broodbakoven door het een beetje van rechts naar links te kantelen. Klap het handvat naar beneden.
⑥ Sluit het deksel.
- Open het deksel pas als het brood klaar is (anders gaat het ten koste van de kwaliteit van het brood)

3 Sluit de Broodbakoven

aan op een stopcontact van 230 V



Stel het programma in en druk op start

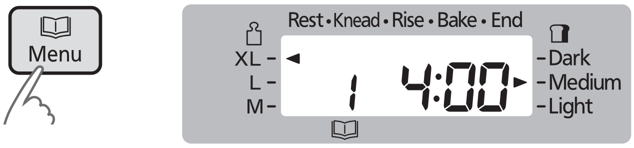


Neem het brood uit de machine



4 Selecteer een bakmenu

(Het display geeft aan wanneer het menu '1' is geselecteerd.)



■ Om het formaat te wijzigen ■ Om de korstkleur te wijzigen

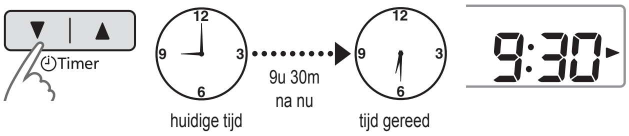


- Ga naar pag. NL10 voor menu, beschikbaarheid van grootte en korst.

■ Om de timer in te stellen ➜

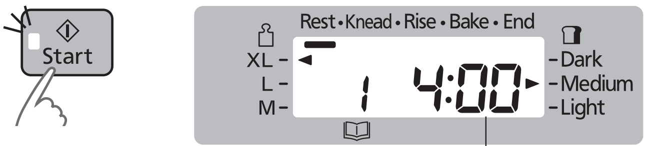
bijv. het is nu 9:00 uur en u wilt dat het brood de volgende ochtend om 6:30 uur klaar is.

➜ Stel de timer dan in op '9:30' (9 uur en 30 minuten na nu).



- Als de toets één keer wordt ingedrukt, gaat de timer 10 minuten vooruit (als u de toets vasthoudt, gaat de timer sneller vooruit)
- Kan worden ingesteld tot 9 uur wanneer menu 10 wordt gebruikt.

5 Druk op 'Start'

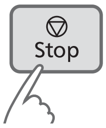


Geschatte tijd dat het geselecteerde programma is voltooid

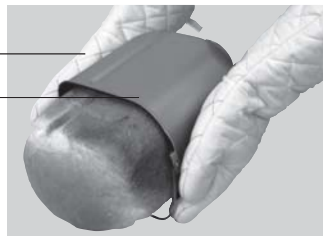
- Als aan het begin op 'Start' is gedrukt, begint menu 1.

6 Zet de machine uit

wanneer het brood klaar is
[de machine piept 8 keer en de balk 'End' (Einde) knippert.]



7 Neem het brood onmiddellijk uit de machine,

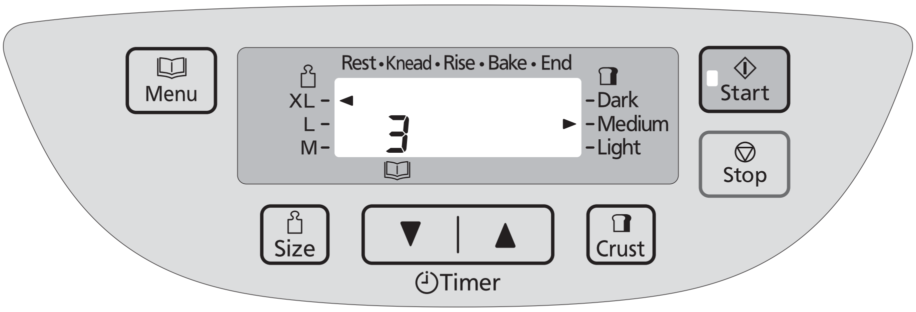


en laat het afkoelen, bijvoorbeeld op een open rekje.

8 Trek na gebruik de stekker uit het stopcontact (trek niet aan het snoer)

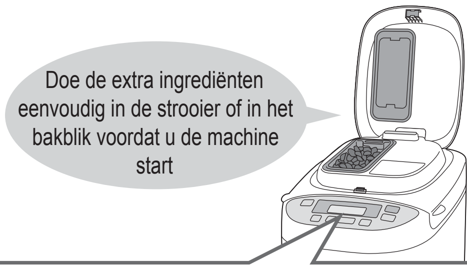
- Als u niet op 'stop' drukt en dan het brood uit de machine verwijdert om het te laten afkoelen, zal de Broodbakoven het brood blijven verwarmen, om dampvorming binnenin het brood te voorkomen.
- Hierdoor zal echter de korst verder aanbruinen, dus is het aanbevolen om onmiddellijk na afloop van het bakken de machine uit te schakelen en het brood er uit te nemen om het te laten afkoelen.
- Als u het brood in het bakblik laat afkoelen, zal er waterdamp in condenseren. Om een perfect gebakken brood te verkrijgen, laat u het afkoelen op een open rekje.

Extra ingrediënten toevoegen



Extra ingrediënten aan brood of deeg toevoegen

Door het menu met rozijnen te selecteren (3, 4, 7, 16, 20, 21, 23 of 31) kunt u uw favoriete ingrediënten door het deeg mengen om brood in verschillende smaken te maken.



Droge ingrediënten, onoplosbare ingrediënten

➜ Plaats de extra ingrediënten in de rozijnen-notenstrooier en stel de machine in.



Juist **Niet juist**

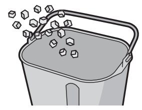


➜ Doe de rozijnen-notenstrooier niet te vol.

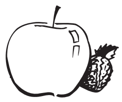
Gedroogde vruchten 	● Snijd deze in blokjes van circa 5 mm. ● Ingrediënten die bedekt zijn met een suikerlaagje kunnen aan de strooier blijven kleven en niet in het bakblik vallen.
Noten 	● Hak deze fijn. ● Noten verminderen het effect van kleefstoffen, gebruik daarom niet teveel.
Zaden	● Grote, harde zaden kunnen het beschermlaagje van de strooier en het bakblik beschadigen.
Kruiden	● Gebruik max. 1–2 el gedroogde kruiden. Als u verse kruiden gebruikt, volg dan de aanwijzingen in het recept.
Bacon, salami, olijven, droge tomaat	● Olieachtige ingrediënten kunnen soms aan de strooier blijven kleven en niet in het bakblik vallen. ● Snij het bacon en de salami in vierkante blokjes van 1 cm. ● Snij de olijf in ¼. ● Aanbevolen bij de bereiding van gevuld brood.

Vochtige/kleverige ingrediënten, oplosbare ingrediënten*

➜ Doe deze ingrediënten met de andere ingrediënten in het bakblik.

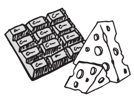


Verse vruchten, ingemaakte vruchten



● Wijk niet af van de hoeveelheden die in het recept worden genoemd omdat het vocht in de ingrediënten invloed heeft op het brood.

Kaas, chocolade



* Deze ingrediënten kunnen niet in de rozijnen-notenstrooier worden gedaan omdat ze eraan zouden blijven kleven en niet in het bakblik zouden vallen.

- ● Hak de chocolade in kleine stukjes.
- ● Snij de kaas in vierkante blokjes van 1 cm.
- ● Aanbevolen bij de bereiding van gevuld brood.

• Wijk niet af van de hoeveelheden die voor elk ingrediënt in het recept worden genoemd.

Brioche bakken



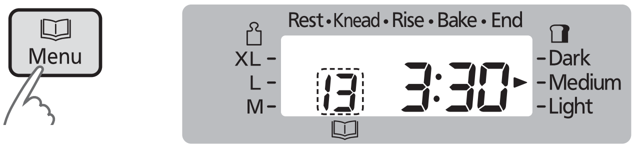
1 2, 3 4

theelepel met gedroogde gist	1¼
harde bloem voor witbrood, type 550	400 g
theelepel met zout	1½
eetlepel met suiker	4
eetlepel met magere melk (droge)	2
boter (in blokjes van 2 cm gesneden en in de koelkast bewaard)	50 g
eieren	2
water	280 g (mengsel van eieren en water)
boter om later toe te voegen (in blokjes van 1–2 cm gesneden en in de koelkast bewaard)	70 g

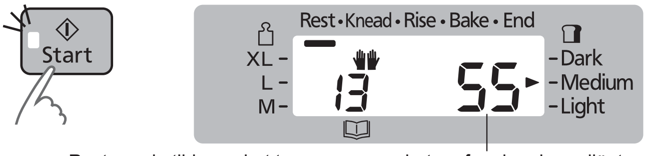
Voorbereiding (P. NL12)

① Snijd de boter om later toe te voegen in blokjes van 1–2 cm en bewaar ze in de koelkast.
② Plaats het kneedmes in het bakblik.
③ Doe de ingrediënten in het bakblik in de volgorde zoals aangegeven in het recept.
④ Plaats het bakblik in de machine en sluit deze aan op het stopcontact.

1 Selecteer menu ‘13’



2 Start de machine



Resterende tijd voor het toevoegen van boter of andere ingrediënten

- Het Start-lichtje gaat branden.

3 Voeg extra boter toe wanneer de pieptoon klinkt, druk daarna nogmaals op de ‘Start’

Voltooi het proces en plaats de extra blokjes boter terwijl ‘✋✋’ knippert.



Het display geeft de resterende tijd tot de voltooiing van het programma aan

4 Druk op ‘Stop’ en neem het brood uit de machine

als de machine 8 keer piept en de balk ‘End’ (Einde) knippert

- Het knipperende Start-lichtje dooft nu.

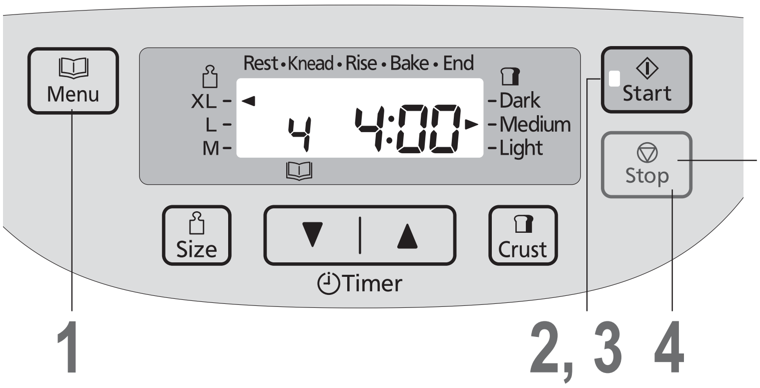
[Eenvoudige manier om brioche bakken]
Voeg boter en andere ingrediënten toe aan het begin.

- Snijd de boter in blokjes van 2 cm en leg ze in het bakblik op hetzelfde moment als de andere ingrediënten.
- Volg de stappen die aan de linkerkant beschreven staan. Als de machine echter piept bij stap 3 om extra boter toe te voegen, laat het dan zoals het is.
- Tijd die nodig is voor voltooiing is 3 uur en 30 minuten.

*Als boter wordt toegevoegd aan het begin is smaak, textuur en het rijzen van het brood iets anders dan brood dat wordt gebakken met extra boter dat later wordt toegevoegd.

- Wanneer u extra ingrediënten zoals rozijnen e.d. toevoegt, doet u dit dan tegelijk met de boter. (Gebruik niet meer dan 150 gram aan extra ingrediënten)
- Zelfs zonder de Startknop in te drukken blijft het kneden na 5 min. doorgaan. Het gaat niet onmiddellijk verder met kneden, zelfs als de Startknop wordt ingedrukt na de toevoeging van boter of ingrediënten.
- Voeg geen boter toe nadat de resterende tijd al wordt aangegeven. (P. NL43)

Gevuld brood bakken

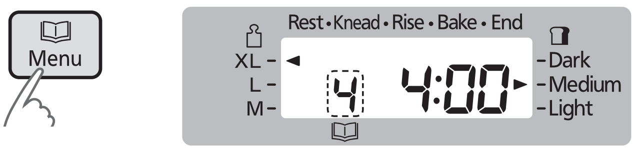


■ Annuleren/
stoppen nadat het
programma is gestart
(langer dan 1 seconde
ingedrukt houden)

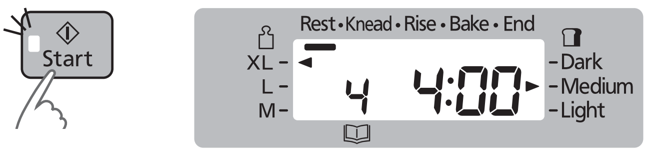
Voorbereiding
(P. NL12)

① Plaats het kneedmes in het bakblik.
② Doe de ingrediënten in het bakblik in de volgorde zoals aangegeven in het recept.
③ Plaats het bakblik in de machine en sluit deze aan op het stopcontact.

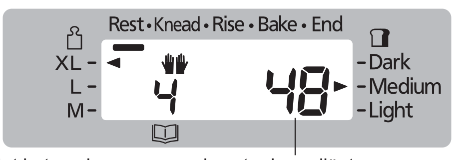
1 Selecteer menu ‘4’



2 Start de machine



- Het Start-lichtje gaat branden.
- De resterende tijd tot het aanbrengen van de extra ingrediënten wordt aangegeven, nadat het tijdstip van het aanbrengen werd ingesteld.



Tijd tot het aanbrengen van de extra ingrediënten
*Het bovenstaande is in het geval van hoge temperatuur.
In geval van lage temperatuur wordt ‘28’ weergegeven.



3 Voeg extra ingrediënten toe als de pieptoon klinkt en druk dan nogmaals op ‘Start’

Voltooi het plaatsen van extra ingrediënten terwijl ‘🙌’ knippert.
Zelfs zonder toevoeging van extra ingrediënten en zonder de Startknop in te drukken, begint het ‘Knead’ (Kneden) en ‘Bake’ (Bakken) automatisch na 5 min.



Het display geeft de resterende tijd tot de voltooiing van het programma aan
*Het bovenstaande is in het geval van hoge temperatuur.
De resterende tijd verandert in functie van de kamertemperatuur.
Lage temperatuur: 3:00–3:03
Hoge temperatuur: 2:40–2:43

4 Druk op ‘Stop’ en neem het brood uit de machine

als de machine 8 keer piept en de balk ‘End’ (Einde) knippert
- Het knipperende Start-lichtje dooft nu.

- Gebruik voor de ingrediënten max. 100 g voor M-grootte, 125 g voor L-grootte of 150 g voor XL-grootte.
- Zelfs zonder de Startknop in te drukken blijft het kneden na 5 min. doorgaan. Het gaat niet onmiddellijk verder met kneden, zelfs als de Startknop wordt ingedrukt na de toevoeging van boter of ingrediënten.
- Voeg geen extra ingrediënten toe nadat de resterende tijd wordt aangegeven. (P. NL43)
- Voeg automatisch en handmatig extra ingrediëntenlijst toe
  Voeg automatisch toe: bacon, olijf, groene boon
  Voeg handmatig toe: kaas, chocolade (bevroren), uien (fijn gesneden)

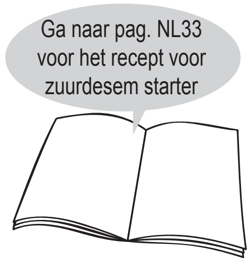
Zuurdesembrood/Zuurdesem brooddeeg

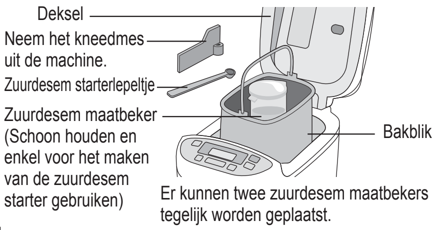
FASE 1 Zuurdesem starter maken



1 2 3

■ Annuleren/
stoppen nadat het
programma is gestart
(langer dan 1 seconde
ingedrukt houden)

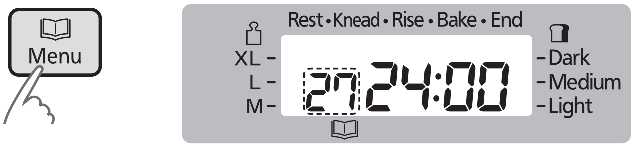




Voorbereiding

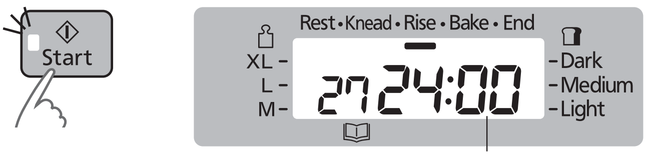
① Alle ingrediënten in de zuurdesem maatbeker goed mengen. (Neem het kneedmes uit de machine)
② Plaats het deksel op de zuurdesem maatbeker.
③ Plaats de zuurdesem maatbeker in het bakblik.
④ Plaats het bakblik in de machine en sluit deze aan op het stopcontact.

1 Selecteer menu '27'



- Timer is niet beschikbaar bij menu 27.
- Als u een verkeerd menu kiest, zal de zuurdesem maatbeker smelten.

2 Start de machine



Geschatte tijd dat het geselecteerde programma is voltooid

- Het Start-lichtje gaat branden.

- De zuurdesem maatbeker niet wegnemen voordat het programma is voltooid.

3 Druk op 'Stop' en verwijder onmiddellijk de zuurdesem maatbeker

als de machine 8 keer piept en de balk 'End' (Einde) knippert

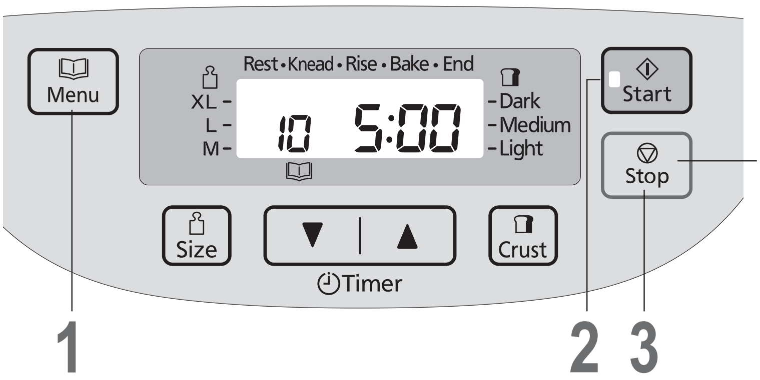
- Het knipperende Start-lichtje dooft nu.

Bewaar de zuurdesem starter in de koelkast

- Als u de zuurdesem starter in de broodbakoven laat zitten, gaat de gistkracht verminderen en gaat het brood niet rijzen.
- Bewaar het in de koelkast en zorg ervoor dat alles binnen 1 week is opgebruikt.
(Als de zuurdesem starter in de diepvriezer of op kamertemperatuur wordt bewaard, gaat de gistkracht verloren.)

- Meng geen nieuwe zuurdesem starter met oude zuurdesem starter.
- Als de zuurdesem starter goed is bereid, ruikt het zuur en net als alcohol.
(Wanneer de kamertemperatuur hoger is dan 30°C, wordt de zuurdesem starter slecht.)

FASE 2 Zuurdesembrood bakken

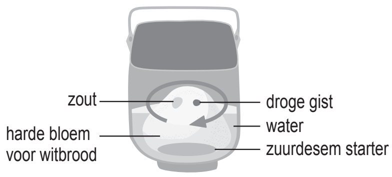


■ Annuleren/ stoppen nadat het programma is gestart
(langer dan 1 seconde ingedrukt houden)



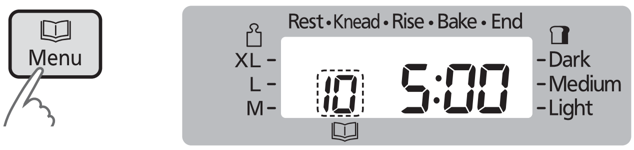
Voorbereiding (P. NL12)

① Plaats het kneedmes in het bakblik.
② Tik op de zuurdesem starter in de bakblik.
③ Plaats de ingrediënten in deze volgorde in het bakblik:
harde bloem voor witbrood → zout→ droge gist (weghouden van de zout) → water (weghouden van de droge gist, giet water rond de harde bloem voor witbrood).

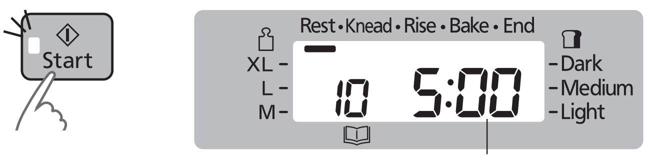


④ Plaats het bakblik in de machine en sluit deze aan op het stopcontact.

1 Selecteer menu ‘10’



2 Start de machine



Geschatte tijd dat het geselecteerde programma is voltooid

● Het Start-lichtje gaat branden.

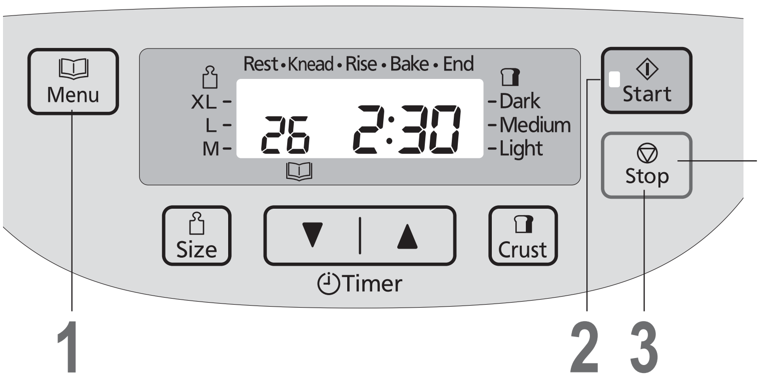
3 Druk op ‘Stop’ en neem het brood uit de machine

als de machine 8 keer piept en de balk ‘End’ (Einde) knippert
● Het knipperende Start-lichtje dooft nu.

● Wanneer de kamertemperatuur hoger is dan 30°C, zal het brood niet zo goed zijn.

Zuurdesembrood/Zuurdesem brooddeeg

FASE 2 Zuurdesem brooddeeg maken

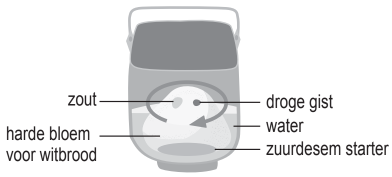


■ Annuleren/ stoppen nadat het programma is gestart (langer dan 1 seconde ingedrukt houden)



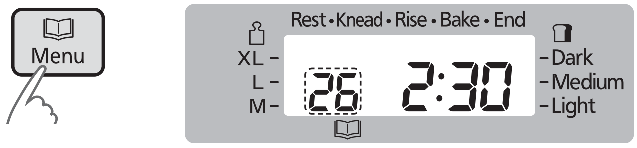
Voorbereiding (P. NL12)

① Plaats het kneedmes in het bakblik.
② Tik op de zuurdesem starter in de bakblik.
③ Plaats de ingrediënten in deze volgorde in het bakblik:
harde bloem voor witbrood → zout → droge gist (weghouden van de zout) → water (weghouden van de droge gist, giet water rond de harde bloem voor witbrood).



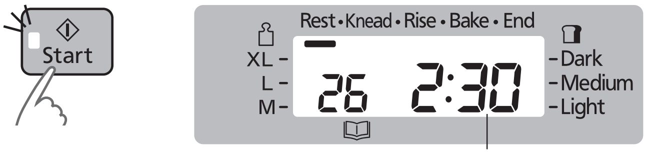
④ Plaats het bakblik in de machine en sluit deze aan op het stopcontact.

1 Selecteer menu '26'



● Timer is niet beschikbaar in Deegmenu's (behalve menu 28).

2 Start de machine



Geschatte tijd dat het geselecteerde programma is voltooid

● Het Start-lichtje gaat branden.

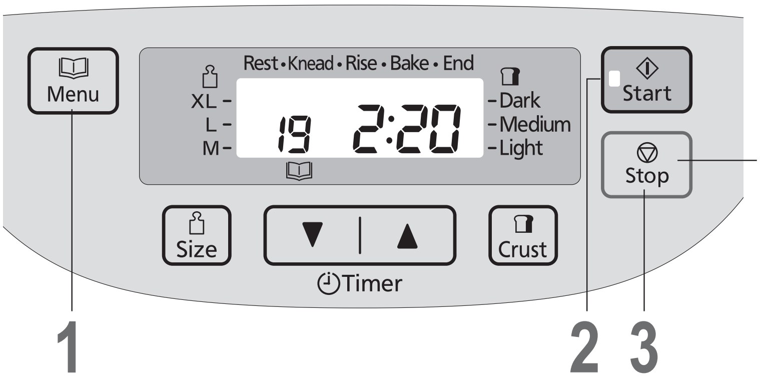
3 Druk op 'Stop' en neem het deeg uit de machine

als de machine 8 keer piept en de balk 'End' (Einde) knippert

● Het knipperende Start-lichtje dooft nu.

● Kneed het deeg in vorm en laat het nog een keer rijzen volgens recept. Bak het brood vervolgens in de oven.

Deeg maken



■ Annuleren/ stoppen nadat het programma is gestart (langer dan 1 seconde ingedrukt houden)

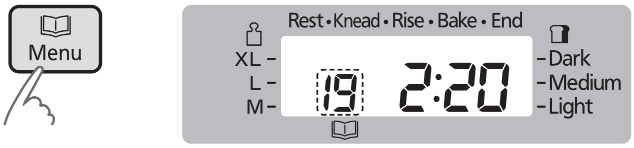


Voorbereiding (P. NL12)

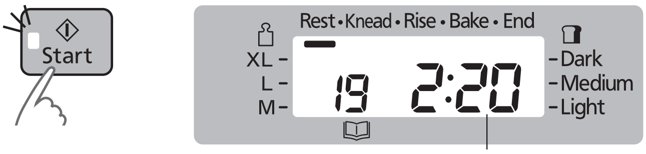
① Plaats het kneedmes in het bakblik.
② Doe de ingrediënten in het bakblik in de volgorde zoals aangegeven in het recept.
③ Plaats het bakblik in de machine en sluit deze aan op het stopcontact.

1 Selecteer het menu Deeg

(Het display geeft aan wanneer het menu '19' is geselecteerd.)



2 Start de machine



Geschatte tijd dat het geselecteerde programma is voltooid

● Het Start-lichtje gaat branden.

3 Druk op 'Stop' en neem het deeg uit de machine

als de machine 8 keer piept en de balk 'End' (Einde) knippert

● Het knipperende Start-lichtje dooft nu.

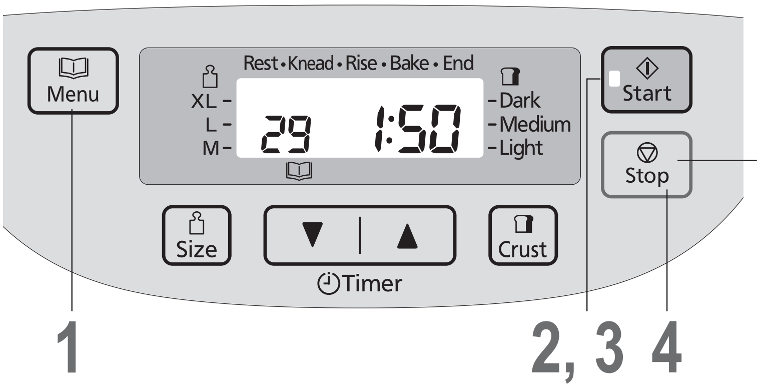
● Timer is niet beschikbaar in Deegmenu's (behalve menu 28).

● Indien u extra ingrediënten wilt toevoegen aan uw deeg, zie pag. NL14.

● Kneed het deeg in vorm en laat het nog een keer rijzen volgens recept. Bak het brood vervolgens in de oven.

Nederlands

Briochedeeg maken



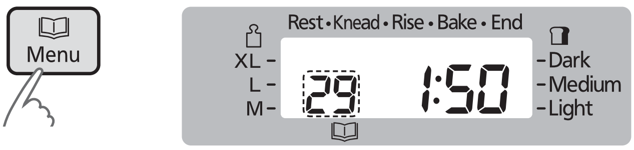
■ Annuleren/
stoppen nadat het
programma is gestart
(langer dan 1 seconde
ingedrukt houden)



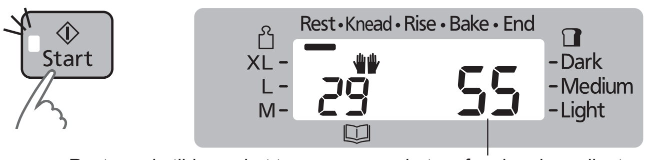
Voorbereiding
(P. NL12)

① Snijd de boter om later toe te voegen in blokjes van 1–2 cm en bewaar ze in de koelkast.
② Plaats het kneedmes in het bakblik.
③ Doe de ingrediënten in het bakblik in de volgorde zoals aangegeven in het recept.
④ Plaats het bakblik in de machine en sluit deze aan op het stopcontact.

1 Selecteer menu '29'



2 Start de machine



Resterende tijd voor het toevoegen van boter of andere ingredienten

- Het Start-lichtje gaat branden.

3 Voeg extra boter toe wanneer de pieptoon klinkt, druk daarna nogmaals op de 'Start'

Voltooi het proces en plaats de extra blokjes boter terwijl '✋' knippert.



Het display geeft de resterende tijd tot de voltooiing van het programma aan

4 Druk op 'Stop' en neem het deeg uit de machine

als de machine 8 keer piept en de balk 'End' (Einde) knippert

- Het knipperende Start-lichtje dooft nu.

- Timer is niet beschikbaar in Deegmenu's (behalve menu 28).

[Eenvoudige manier om briochedeeg te maken]
Voeg boter aan de andere ingrediënten toe aan het begin.

- Snijd de boter in blokjes van 2 cm en leg ze in het bakblik op hetzelfde moment als de andere ingrediënten.
- Volg de stappen die aan de linkerkant beschreven staan. Als de machine echter piept bij stap 3 om extra boter toe te voegen, laat het dan zoals het is.
- Tijd die nodig is voor voltooiing is 1 uur en 50 minuten.

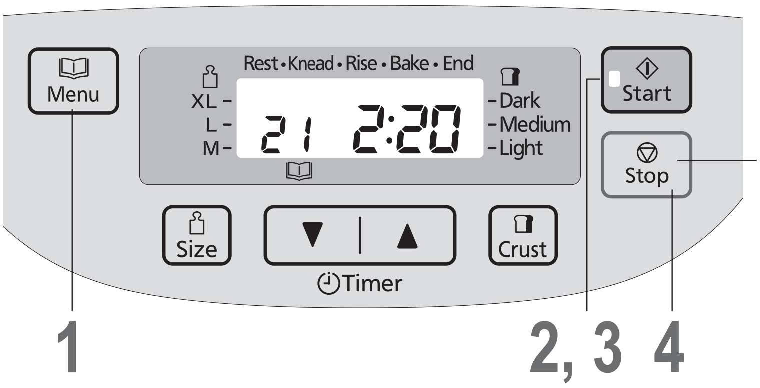
*Als boter wordt toegevoegd aan het begin is smaak, textuur en het rijzen van het brood iets anders dan brood dat wordt gebakken met extra boter dat later wordt toegevoegd.

- Wanneer u extra ingrediënten zoals rozijnen e.d. toevoegt, doet u dit dan tegelijk met de boter. (Gebruik niet meer dan 150 gram aan extra ingrediënten)
- Zelfs zonder de Startknop in te drukken blijft het kneden na 5 min. doorgaan. Het gaat niet onmiddellijk verder met kneden, zelfs als de Startknop wordt ingedrukt na de toevoeging van boter of ingrediënten.
- Voeg geen boter toe nadat de resterende tijd al wordt aangegeven. (P. NL43)

- Kneed het deeg in vorm en laat het nog een keer rijzen volgens recept. Bak het brood vervolgens in de oven.

SD-2511_Bel.indb 22 2015/01/27 14:02:45

Gevuld brooddeeg maken



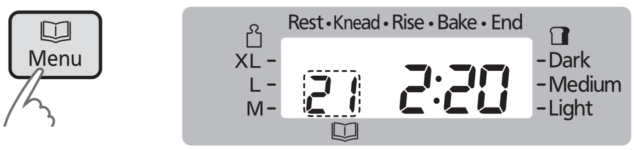
■ Annuleren/
stoppen nadat het
programma is gestart
(langer dan 1 seconde
ingedrukt houden)



Voorbereiding (P. NL12)

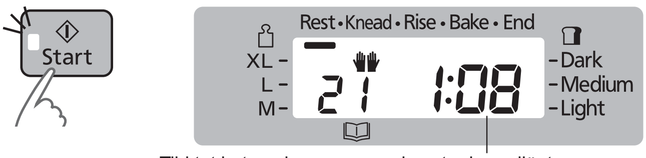
① Plaats het kneedmes in het bakblik.
② Doe de ingrediënten in het bakblik in de volgorde zoals aangegeven in het recept.
③ Plaats het bakblik in de machine en sluit deze aan op het stopcontact.

1 Selecteer menu ‘21’



● Timer is niet beschikbaar in Deegmenu’s (behalve menu 28).

2 Start de machine



Tijd tot het aanbrengen van de extra ingrediënten
*Het bovenstaande is in het geval van hoge temperatuur.
In geval van lage temperatuur wordt ‘58’ weergegeven.

● Het Start-lichtje gaat branden.

3 Voeg extra ingrediënten toe als de pieptoon klinkt en druk dan nogmaals op ‘Start’

Voltooi het plaatsen van extra ingrediënten terwijl ‘✋✋’ knippert.
Zelfs zonder toevoeging van extra ingrediënten en zonder de Startknop in te drukken, begint het ‘Knead’ (Kneden) en ‘Bake’ (Bakken) automatisch na 5 min.



Het display geeft de resterende tijd tot de voltooiing van het programma aan
*Het bovenstaande is in het geval van hoge temperatuur.
De resterende tijd verandert in functie van de kamertemperatuur.
Lage temperatuur: 1:20–1:22
Hoge temperatuur: 1:10–1:12

● Gebruik voor de ingrediënten max. 100 g voor M-grootte, 125 g voor L-grootte of 150 g voor XL-grootte.

● Zelfs zonder de Startknop in te drukken blijft het kneden na 5 min. doorgaan. Het gaat niet onmiddellijk verder met kneden, zelfs als de Startknop wordt ingedrukt na de toevoeging van boter of ingrediënten.

● Voeg geen extra ingrediënten toe nadat de resterende tijd wordt aangegeven. (P. NL43)

● Zie pag. NL17 voor Voeg automatisch en handmatig extra ingrediëntenlijst toe.

4 Druk op ‘Stop’ en neem het deeg uit de machine

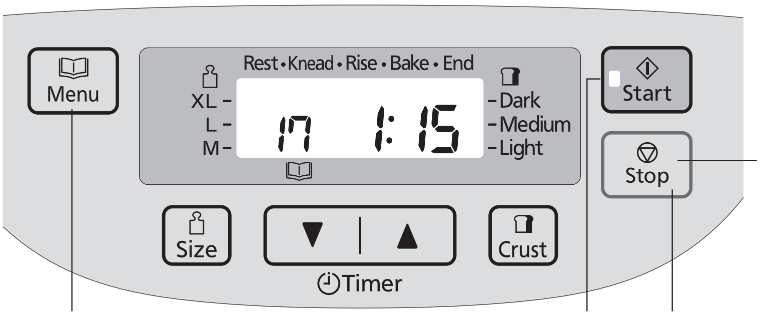
als de machine 8 keer piept en de balk ‘End’ (Einde) knippert

● Het knipperende Start-lichtje dooft nu.

● Kneed het deeg in vorm en laat het nog een keer rijzen volgens recept. Bak het brood vervolgens in de oven.

Nederlands

Sodabrood bakken



1 2, 4, 6 7

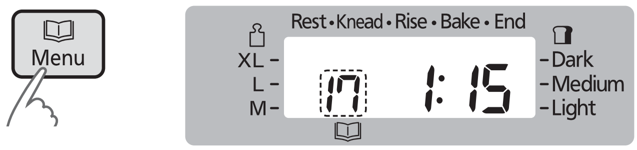
■ Annuleren/ stoppen nadat het programma is gestart (langer dan 1 seconde ingedrukt houden)



Voorbereiding (P. NL12)

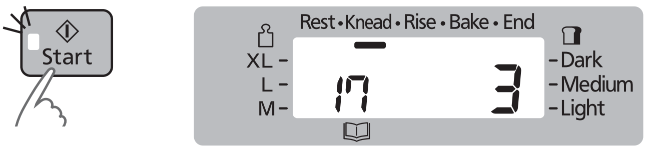
① Plaats het kneedmes in het bakblik.
② Plaats de ingrediënten in deze volgorde in het bakblik: mengsel van eieren en melk → yoghurt → andere ingrediënten.
③ Plaats het bakblik in de machine en sluit deze aan op het stopcontact.

1 Selecteer menu '17'



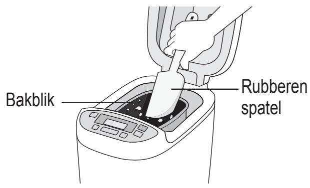
- Sodabrood is anders dan een brood met droge gist.
- Timer is niet beschikbaar bij menu 17. (De timerknop stelt alleen de baktijd in.)
- U kunt uw favoriete ingrediënten mengen (noten, rozijnen, chocoladestukjes, etc.) en samen met de andere ingrediënten in het bakblik plaatsen. (Gebruik niet meer dan 150 gram aan extra ingrediënten)

2 Start de machine



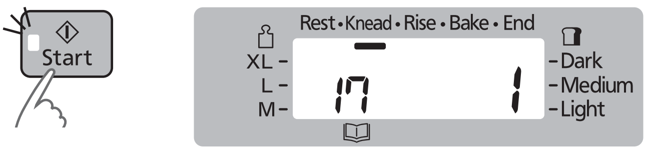
- Na 3 minuten

3 Bij de pieptoon het deksel openen en de bloem binnen 3 minuten afschrapen



- Gebruik de rubberen spatel om het bakblik met anti-aanbaklaag niet te beschadigen. Gebruik geen metalen spatel.
- Nadat 3 minuten in stap 3 zijn verstreken, klinkt de pieptoon en het 'Knead' (Kneden) start automatisch.

4 Druk nogmaals op de 'Start'



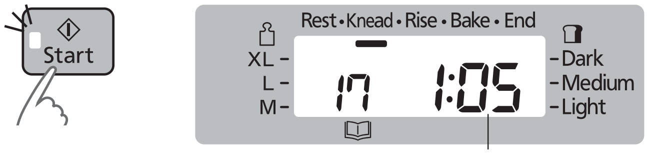
- Druk niet op 'Stop'.
- Na 1 minuut

5 Wanneer de pieptoon klinkt, open het deksel en schraap het deeg af, geef het oppervlak van het deeg binnen de 3 minuten vorm



● Nadat 3 minuten in stap 5 zijn verstreken, klinkt de pieptoon en het ‘Bake’ (Bkken) start automatisch. (Het oppervlak van het sodabrood werd ongelijk, omdat u het oppervlakte van het deeg geen vorm hebt gegeven.)

6 Druk nogmaals op de ‘Start’



Geschatte tijd dat het geselecteerde programma is voltooid
Het display geeft de resterende tijd tot de voltooiing van het programma aan
Resterende tijd: 1:11–1:05

● Druk niet op ‘Stop’.
● Het Start-lichtje gaat branden.

7 **Druk op ‘Stop’ als de machine piept en de balk bij ‘End’ (Einde) knippert,** controleer of het bakken is voltooid en verwijder het bakblik

● Het knipperende Start-lichtje dooft nu.

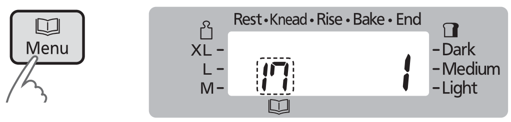
■ Als het bakken niet is voltooid ➔ Doe het volgende ①–③
(Aanvullende kooktijd kan tot twee keer worden ingesteld. Iedere tijd moet binnen 20 minuten liggen. De timer begint opnieuw bij 1 minuut als het apparaat heet is. Verhoog de tijd door de gewenste tijd op de timer in te drukken.)

● Als u goed schudt en het sodabrood uit het bakblik verwijdert, zal het sodabrood zijn vorm verliezen.

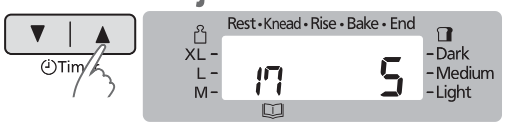
Voorzichtig!
Heet!

● Om te controleren of het bakken beëindigd is, duwt u een prikker in het midden van het sodabrood – het is klaar als de prikker er droog uitkomt.

① Selecteer menu ‘17’

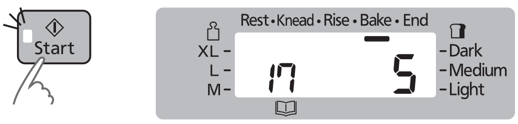


② Stel de baktijd in

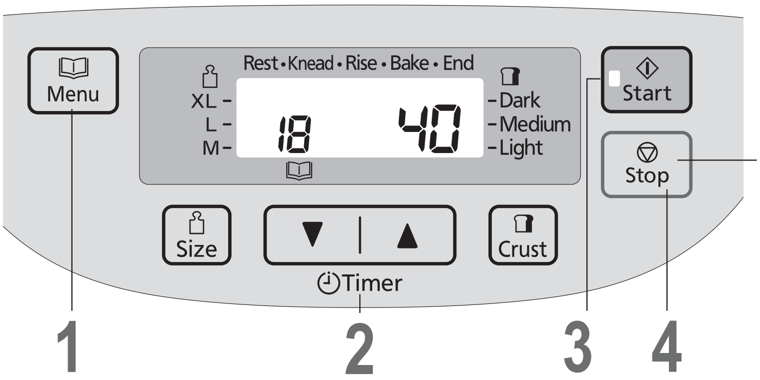


● Kan tot 1–20 minuten worden ingesteld.

③ Start de machine

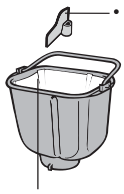


Cake bakken



■ Annuleren/
stoppen nadat het programma is gestart
(langer dan 1 seconde ingedrukt houden)



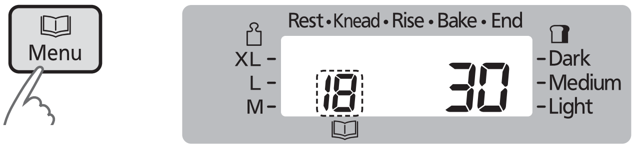


• Neem het kneedmes uit de machine

• Bekleed het bakblik met vetvrij papier.
(Cake of teabread verbrandt als het rechtstreeks in aanraking komt met het bakblik.)

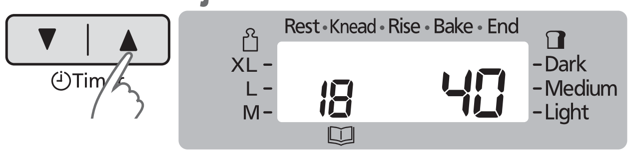
Voorbereiding
① Zet de ingrediënten die in het recept staan klaar.
② Bekleed het bakblik met vetvrij papier en doe de gemengde ingrediënten erin.
③ Plaats het bakblik in de machine en sluit deze aan op het stopcontact.

1 Selecteer menu ‘18’

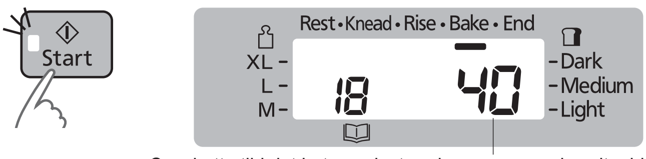


● Timer is niet beschikbaar bij menu 18.
(De timerknop stelt alleen de baktijd in.)

2 Stel de baktijd in



3 Start de machine



Geschatte tijd dat het geselecteerde programma is voltooid

● Het Start-lichtje gaat branden.

4 **Druk op ‘Stop’ als de machine piept en de balk bij ‘End’ (Einde) knippert,** controleer of het bakken is voltooid en verwijder het bakblik

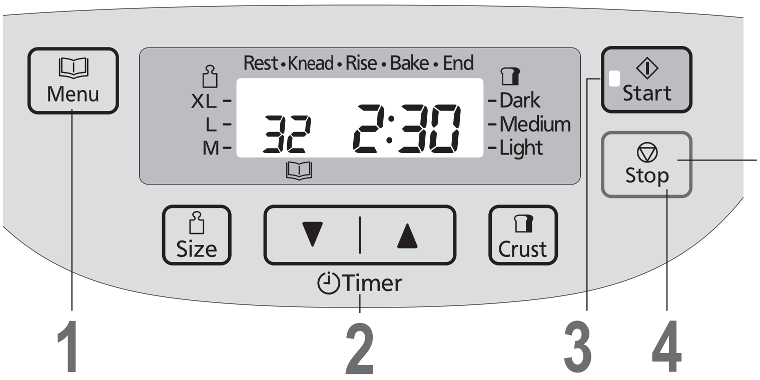
● Het knipperende Start-lichtje dooft nu.

■ Als het bakken niet is voltooid ➔ Herhaal stappen 1–3
(Aanvullende kooktijd kan tot twee keer worden ingesteld. Iedere tijd moet binnen 50 minuten liggen. De timer begint opnieuw bij 1 minuut als het apparaat heet is. Verhoog de tijd door de gewenste tijd op de timer in te drukken.)

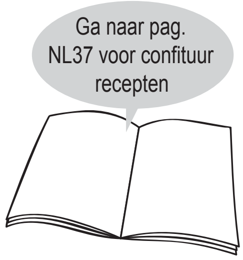
Voorzichtig!
Heet!

● Om te controleren of de cake of het teabread klaar is, kunt u er een satéprikker in steken – als de prikker er droog uitkomt, is het product klaar.

Confituur maken

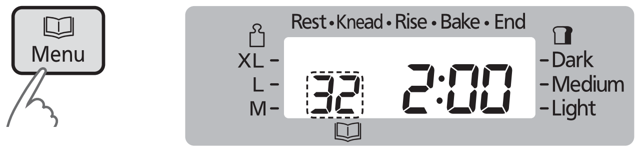


■ Annuleren/
stoppen nadat het programma is gestart
(langer dan 1 seconde ingedrukt houden)

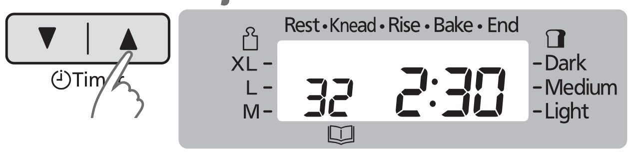


Voorbereiding
① Zet de ingrediënten die in het recept staan klaar.
② Plaats het kneedmes in het bakblik.
③ Plaats de ingrediënten in deze volgorde in het bakblik:
de helft van het fruit → de helft van de suiker →het overgebleven fruit → de overgebleven suiker.
④ Plaats het bakblik in de machine en sluit deze aan op het stopcontact.

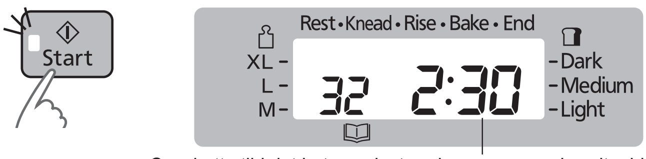
1 Selecteer menu ‘32’



2 Stel de kooktijd in



3 Start de machine



Geschatte tijd dat het geselecteerde programma is voltooid

● Het Start-lichtje gaat branden.

4 Druk op ‘Stop’ en verwijder de jam

als de machine 8 keer piept en de balk ‘End’ (Einde) knippert

● Het knipperende Start-lichtje dooft nu.

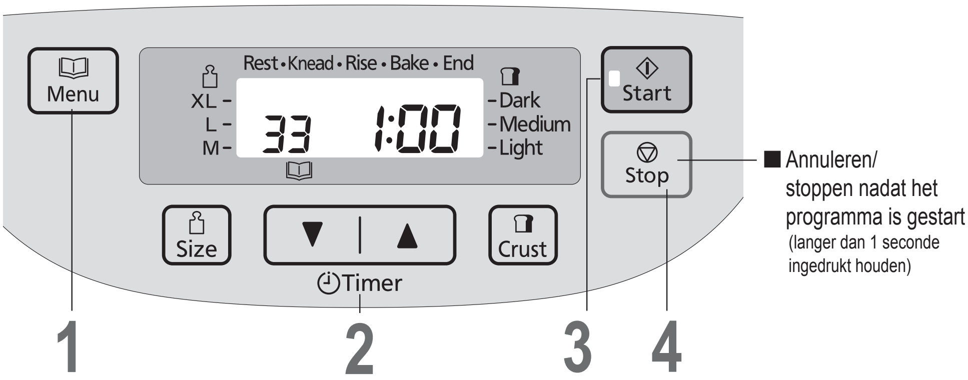
■ Als de kooktijd niet is voltooid ➔ Herhaal stappen 1–3
(Aanvullende kooktijd kan tot twee keer worden ingesteld. Iedere tijd moet binnen 10–40 minuten liggen. De timer begint opnieuw bij 1 minuut als het apparaat heet is. Verhoog de tijd door de gewenste tijd op de timer in te drukken.)

● Timer is niet beschikbaar bij menu 32. (De timerknop stelt alleen de kooktijd in.)
● De juiste hoeveelheid suiker, zuur en pectine is noodzakelijk om goed stevige jam te maken.
● Fruit met een hoog gehalte pectine kan makkelijk indikken. Fruit met minder pectine kan slecht indikken.
● Gebruik verse, rijpe vruchten. Overrijpe of niet rijpe vruchten kunnen niet makkelijk indikken.
● De recepten in dit boek zijn voor zachte soorten jam. Dit komt doordat er minder suiker in zit.
● Volg het recept met betrekking tot de hoeveelheden voor ieder ingrediënt.
  • Gebruik geen grotere of kleinere hoeveelheden fruit. Hierdoor kan de jam overkoken of verbranden.
  • Gebruik niet meer suiker dan de helft van het fruit. Dit kan leiden tot overkoken of verbranden. Als minder suiker wordt gebruikt kan de jam niet stevig worden.
    *Als de zuurgraad van het fruit sterk is, kunt u de hoeveelheid citroensap verminderen, maar als er te weinig citroensap overblijft wordt de jam niet stevig.
● Als de kooktijd kort is, kunnen stukjes fruit overblijven en kan de jam waterig worden.
  • De jam blijft indikken tijdens het afkoelen. Wees voorzichtig en laat het niet overkoken.

● Stop de jam zo snel mogelijk na bereiding in een pot(je). Maak eventuele aanbrandresten schoon bij het verwijderen van de jam.
● Jam kan aanbranden als het in het bakblik blijft zitten.
● Bewaar jam op een koele, donkere plaats. Vanwege de lagere suikerniveaus is de houdbaarheid minder lang als in de winkel gekochte producten. Na open in de koelkast bewaren en niet te lang bewaren.

Nederlands

Compote maken

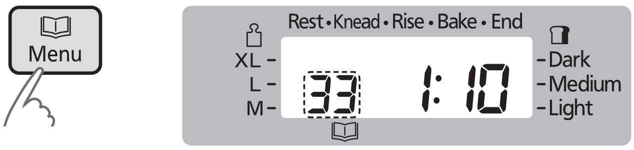




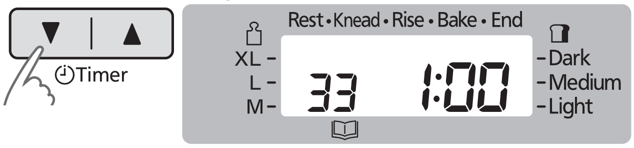
Voorbereiding

① Zet de ingrediënten die in het recept staan klaar. (Verwijder het kneedmes.)
② Plaats de ingrediënten in deze volgorde in het bakblik:
fruit → suiker →vloeistoffen.
③ Plaats het bakblik in de machine en sluit deze aan op het stopcontact.

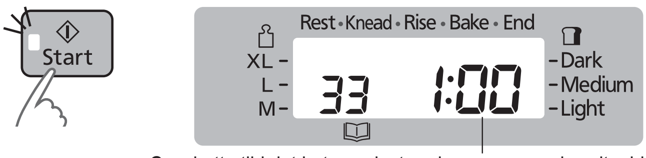
1 Selecteer menu ‘33’



2 Stel de kooktijd in



3 Start de machine



Geschatte tijd dat het geselecteerde programma is voltooid

- Het Start-lichtje gaat branden.

4 Druk op ‘Stop’ en verwijder de compote

als de machine 8 keer piept en de balk ‘End’ (Einde) knippert

- Het knipperende Start-lichtje dooft nu.

■ Als de kooktijd niet is voltooid ➔ Herhaal stappen 1–3

(Aanvullende kooktijd kan tot twee keer worden ingesteld. Iedere tijd moet binnen 10-40 minuten liggen. De timer begint opnieuw bij 1 minuut als het apparaat heet is. Verhoog de tijd door de gewenste tijd op de timer in te drukken.)

- Timer is niet beschikbaar bij menu 33.
  (De timerknop stelt alleen de kooktijd in.)
- Volg het recept met betrekking tot de hoeveelheden voor ieder ingrediënt.
  - Gebruik geen grotere of kleinere hoeveelheden fruit. Hierdoor kan de compote overkoken of verbranden.

Brood Recepten

WIT BROOD

Selecteer menu '1' of '2'

	M	L	XL
theelepel met gedroogde gist (theelepel met voor de BAKE RAPID optie)	1 (2)	1 (2)	1½ (2½)
harde bloem voor witbrood, type 550	400 g	500 g	600 g
theelepel met zout	1½	1½	2
eetlepel met suiker	1	1½	2
boter	20 g	30 g	40 g
water	280 mL	350 mL	420 mL

ROZIJNENBROOD

Selecteer menu '3'

	M	L	XL
theelepel met gedroogde gist	1	1	1½
harde bloem voor witbrood, type 550	400 g	500 g	600 g
theelepel met zout	1½	1½	2
eetlepel met suiker	1	1½	2
boter	20 g	30 g	40 g
water	280 mL	350 mL	420 mL
toevoeging (in rozijnen-notenstrooier doen): rozijnen	80 g	100 g	120 g

GEVULD BROOD (Bacon en kaas)

Selecteer menu '4'

	M	L	XL
theelepel met gedroogde gist	1	1	1¼
harde bloem voor witbrood, type 550	400 g	500 g	580 g
theelepel met zout	1½	1½	2
eetlepel met suiker	1	1½	2
boter	20 g	30 g	40 g
water	280 mL	350 mL	400 mL
toevoeging (in rozijnen-notenstrooier doen): gebakken bacon	50 g	65 g	75 g
extra kaas (in blokjes van 1 cm gesneden)	50 g	60 g	75 g

RUSTIC ARTISAN (Gemengde olijven)

Selecteer menu '4'

	M	L	XL
theelepel met gedroogde gist	1	1	1¼
harde bloem voor witbrood, type 550	400 g	500 g	580 g
theelepel met zout	1½	1½	2
eetlepel met suiker	1	1½	2
boter	20 g	30 g	40 g
water	280 mL	350 mL	400 mL
toevoeging (in rozijnen-notenstrooier doen): gemengde olijven	100 g	125 g	150 g

RUSTIC ARTISAN (Gedroogde tomaat, kaas en tomatensap)

Selecteer menu '4'

	M	L	XL
theelepel met gedroogde gist	1	1	1¼
strong white bread flour, type 550	400 g	500 g	580 g
theelepel met zout	1½	1½	2
eetlepel met suiker	1	1½	2
boter	20 g	30 g	40 g
water	140 mL	175 mL	200 mL
tomatensap	140 mL	175 mL	200 mL
toevoeging (in rozijnen-notenstrooier doen): gedroogde tomaat	30 g	40 g	50 g
extra kaas (in blokjes van 1 cm gesneden)	70 g	85 g	100 g

VOLKORENBROOD

Selecteer menu '5' of '6'

	M	L	XL
theelepel met gedroogde gist (theelepel met voor de BAKE RAPID optie)	1 (1½)	1 (1½)	1¼ (2)
harde bloem voor volkorenbrood	400 g	500 g	600 g
theelepel met zout	1½	1½	2
eetlepel met suiker	1	1½	2
boter	20 g	30 g	40 g
water	280 mL	350 mL	420 mL

VOLKOREN MET ROZIJNEN BROOD

Selecteer menu '7'

	M	L	XL
theelepel met gedroogde gist	1	1	1¼
harde bloem voor volkorenbrood	400 g	500 g	600 g
theelepel met zout	1½	1½	2
eetlepel met suiker	1	1½	2
boter	20 g	30 g	40 g
water	280 mL	350 mL	420 mL
toevoeging (in rozijnen-notenstrooier doen): rozijnen	80 g	100 g	120 g

FRANS BROOD

Selecteer menu '9'

theelepel droge gist	¾
harde bloem voor witbrood, type 550	300 g
theelepel zout	1
boter	20 g
water	220 mL

ZUURDESEMBROOD

Fase 1 Zuurdesem starter

Menu '27': **Ga naar pag. NL18 en pag. NL33 voor het recept voor zuurdesem starter.**

Fase 2 : Menu '10'

harde bloem voor witbrood, type 550	400 g
theelepel zout	1
theelepel droge gist	¾
water	150 mL

ITALIAANS BROOD

Selecteer menu '11'

theelepel droge gist	1
harde bloem voor witbrood, type 550	400 g
theelepel met zout	1½
eetlepel met olijfolie	1½
water	260 mL

SANDWICH BROOD

Selecteer menu '12'

theelepel droge gist	1
harde bloem voor witbrood, type 550	380 g
eetlepel met suiker	2
boter	30 g
water	250 mL

Brood Recepten

PANNETTONE

Selecteer menu '13'

theelepel met droge gist	1½
harde bloem voor witbrood, type 550	400 g
eetlepel met suiker	4½
theelepel zout	1
boter (in blokjes van 2 cm gesneden en in de koelkast bewaard)	50 g
eieren (geklopt) ;medium	2 (100 g)
melk	200 mL
extra boter (in blokjes van 1–2 cm gesneden)	70 g
sinaasappelschil; fijn gehakt*	50 g
bruine saltana*	50 g
gedroogde zwarte bes*	50 g

* : met extra boter toegevoegd

BASIS BRIOCHE

Selecteer menu '13'

theelepel met droge gist	1¼
harde bloem voor witbrood, type 550	400 g
eetlepel met suiker	4
eetlepel met poedermelk	2
theelepel zout	1
boter (in blokjes van 2 cm gesneden en in de koelkast bewaard)	50 g
eieren (geklopt) ;medium	2 (100 g)
water	180 mL
extra boter (in blokjes van 1–2 cm gesneden en in de koelkast bewaard)	70 g

BROOD ZONDER GLUTEN

Selecteer menu '14'

theelepel met gedroogde gist	2
water	430 mL
eetlepel olie	1
kleefstoffenvrije broodmix	500 g

WIT SPELTBROOD

Selecteer menu '15'

	M	L	XL
theelepel met droge gist	1	1¼	1½
witte speltbloem	400 g	500 g	600 g
theelepel met suiker	1½	2	2
theelepel met zout	1¼	1½	1¾
boter	5 g	10 g	10 g
water	260 mL	340 mL	400 mL

VOLKOREN SPELTBROOD

Selecteer menu '15'

	M	L	XL
theelepel met droge gist	1	1¼	1½
volkoren speltbloem	200 g	250 g	300 g
Witte speltbloem	200 g	250 g	300 g
theelepel met suiker	1½	2	2
theelepel met zout	1¼	1½	1¾
eetlepel met olie	2	3	3
water	250 mL	320 mL	380 mL

ROGGE EN SPELT (vertragingstimer niet toegestaan)

Selecteer menu '15'

	M	L	XL
theelepel met droge gist	1	1¼	1½
witte speltbloem	275 g	350 g	425 g
roggebloem	125 g	150 g	175 g
theelepel met suiker	1½	2	2
theelepel met zout	1¼	1½	1¾
boter	5 g	10 g	10 g
gewone yoghurt	120 g	150 g	180 g
water	180 mL	230 mL	270 mL

BOEKWEIT EN SPELT MET ZAADJES

Selecteer menu '15'

	M	L	XL
theelepel met droge gist	1	1¼	1½
witte speltbloem	320 g	400 g	480 g
boekweitmeel	80 g	100 g	120 g
theelepel met honing	1	1	1½
theelepel met zout	1¼	1½	1¾
eetlepel met sesamzaad	1½	2	2½
eetlepel met lijnzaad	1½	2	2
eetlepel met papaverzaad	1½	2	2½
eetlepel met olie	2	3	3
water	250 mL	320 mL	380 mL

CITROEN EN PAPAVERZAAD SPELT

Selecteer menu '15'

	M	L	XL
theelepel met droge gist	1	1¼	1½
witte speltbloem	400 g	500 g	600 g
theelepel met suiker	1½	2	2
theelepel met zout	1¼	1½	1¾
boter	5 g	10 g	10 g
geraspte schil van citroen	1	1	1
citroensap	20 mL	20 mL	30 mL
eetlepel met papaverzaad	2	3	3
water	250 mL	330 mL	380 mL

RIJST EN SPELT MET PIJNBOOMZAAD EN GEFRITUURDE UI

Selecteer menu '16'

	M	L	XL
theelepel met droge gist	1	1¼	1½
witte speltbloem	320 g	400 g	480 g
bruin rijstmeel	80 g	100 g	120 g
theelepel met suiker	1½	2	2
theelepel met zout	1¼	1½	1¾
boter	5 g	10 g	10 g
water	260 mL	340 mL	400 mL
toevoeging (in rozijnen-notenstrooier doen):			
pijnboompitten	40 g	50 g	60 g
eetlepel met gefrituurd ui	3	4	5

VRUCHTENSPELT

Selecteer menu ‘16’

	M	L	XL
theelepel met droge gist	1	1¼	1½
witte speltbloem	400 g	500 g	600 g
theelepel met suiker	1½	2	2
theelepel met zout	1¼	1½	1¾
boter	5 g	10 g	10 g
theelepel met gemengde kruiden	2	2½	3
water	270 mL	350 mL	400 mL
toevoeging (in rozijnen-notenstrooier doen): gemengde droge vruchten	100 g	125 g	150 g

SODABROOD

Selecteer menu ‘17’

harde bloem voor witbrood, type 550	360 g
boter (in blokjes van 1 cm gesneden)	60 g
eieren	2
melk	160 g (mengsel van eieren en melk)
yoghurt	60 g
theelepel zout	½
suiker	40 g
bakpoeder	10 g

Nederlands

Deeg recepten

BASISDEEG

Selecteer menu '19'

theelepel droge gist	1
harde bloem voor witbrood, type 550	500 g
theelepel met zout	1½
eetlepel met suiker	1½
boter	30 g
water	310 mL

BASIS MET ROZIJNENDEEG

Selecteer menu '20'

theelepel droge gist	1
harde bloem voor witbrood, type 550	500 g
theelepel met zout	1½
eetlepel met suiker	1½
boter	30 g
water	310 mL
toevoeging (in rozijnen-notenstrooier doen): rozijnen	100 g

GEVULD BROODDEEG

Selecteer menu '21'

theelepel droge gist	1
harde bloem voor witbrood, type 550	500 g
theelepel met zout	1½
eetlepel met suiker	1½
boter	30 g
water	350 mL
toevoeging (in rozijnen-notenstrooier doen): gebakken bacon	65 g
extra kaas (in blokjes van 1 cm gesneden)	60 g

VOLKOREN BROODDEEG

Selecteer menu '22'

theelepel met gedroogde gist	1½
harde bloem voor volkorenbrood	500 g
theelepel met zout	2
eetlepel met suiker	1½
boter	30 g
water	340 mL

VOLKOREN MET ROZIJNEN BROODDEEG

Selecteer menu '23'

theelepel met gedroogde gist	1½
harde bloem voor volkorenbrood	500 g
theelepel met zout	2
eetlepel met suiker	1½
boter	30 g
water	340 mL
toevoeging (in rozijnen-notenstrooier doen): rozijnen	100 g

FRANS DEEG

Selecteer menu '25'

theelepel droge gist	¾
harde bloem voor witbrood, type 550	300 g
theelepel zout	1
boter	20 g
water	180 mL

ZUURDESEM BROODDEEG (STANDAARD)

Fase 1 Zuurdesem starter

Menu '27': Ga naar pag. NL18 en pag. NL33 voor het recept voor zuurdesem starter.

Fase 2 : Menu '26'

harde bloem voor witbrood, type 550	400 g
theelepel zout	1
theelepel droge gist	¾
water	150 mL

ZUURDESEM BROODDEEG (ROGGE)

Fase 1 Zuurdesem starter

Menu '27': Ga naar pag. NL18 en pag. NL33 voor het recept voor zuurdesem starter.

Fase 2 : Menu '26'

harde bloem voor witbrood, type 550	360 g
roggebloem	40 g
theelepel zout	1
theelepel droge gist	¾
water	150 mL

PIZZADEEG

Selecteer menu '28'

theelepel droge gist	1
harde bloem voor witbrood, type 550	450 g
theelepel met zout	2
eetlepels plantaardige olie	4
water	240 mL

BRIOCHE DEEG (BRIOCHEROL MET STUKJES CHOCOLADE)

; voor 12 rollen

Selecteer menu '29'

theelepel met droge gist	1½
harde bloem voor witbrood, type 550	400 g
eetlepel met suiker	4
theelepel zout	1
boter (in blokjes van 2 cm gesneden en in de koelkast bewaard)	70 g
eieren (geklopt) ;medium	3 (150 g)
melk	90 mL
eetlepel rum (donkere)	1
extra boter (in blokjes van 1–2 cm gesneden en in de koelkast bewaard)	50 g
chocoladestukjes*	120 g

*Als het deeg eruit is gehaald, strooi de chocoladestukjes en vouw de bodem een derde omhoog en de bovenkant een derde omlaag. Vouw het daarna in tweeën.

SPELT TAFELROL

; voor 8 rollen

Selecteer menu '30'

theelepel met droge gist	1¼
witte speltbloem	500 g
theelepel met suiker	1½
theelepel met zout	1½
boter	10 g
water	310 mL

SD-2511_Bel.indb 32 2015/01/27 14:02:47

Zuurdesem starter recept

ZUURDESEM STARTER

Selecteer menu '27'

De hoeveelheid voor een zuurdesem maatbeker

droge gist **(gebruik het zuurdesem starterlepeltje)**	1 (0,1 g)
roggebloem, type 1150	80 g
theelepel zout	½
yoghurt	60 g
water (20°C)	80 mL

Cake recept

KERS- EN MARSEPEINCAKE

Selecteer menu '18'

lichtbruine basterdsuiker	50 g
boter	175 g
eieren	3
zelfrijzend bakmeel	225 g
geglaceerde kersen, gesnipperd	100 g
marsepein, geraspt	75 g
melk	60 mL
geschaafde amandelen, geroosterd	15 g

Nederlands

Recepten zonder gluten

Brood zonder kleefstoffen maken is zeer verschillend van de normale manier waarop u brood bakt.
Het is zeer belangrijk dat u uw arts raadpleegt en de volgende richtlijnen opvolgt indien u dieetbrood zonder kleefstoffen voor uw gezondheid maakt.

- Dit programma is speciaal ontworpen voor bepaalde 'gluten free' mix en daardoor kan bij gebruik van uw eigen mengsel of mix het resultaat niet optimaal zijn.

- Met 'gluten free' (zonder kleefstoffen) gekozen, moeten de details van ieder recept exact worden opgevolgd. (Het brood zal anders niet goed zijn.)
  Er zijn twee soorten mix zonder kleefstoffen; een 'laag kleefstoffen' mix die gebaseerd is op granenmeel en een 'zonder kleefstoffen' mix, gebaseerd op meel zonder granen.
  U dient uw arts te raadplegen welke mix voor u de juiste is indien u een speciaal dieet volgt en dit programma gebruikt voor het bakken van brood om gezondheidsredenen.

- Het resultaat is afhankelijk van de mix die u gebruikt.
  Het is mogelijk dat er wat bloem aan de kant van het brood overblijft.

- Voor een beter resultaat, wacht tot het brood afgekoeld is voor het snijden.

- Het brood moet op een koele droge plaats worden bewaard en binnen 2 dagen worden gebruikt.
  U kunt het brood in diepvrieszakjes of doosjes invriezen indien u het brood niet binnen twee dagen gaat gebruiken.

Waarschuwing als u dit programma uit gezondheidsoverwegingen gebruikt:
Als u het kleefstoffenvrije programma gebruikt, raadpleeg dan eerst uw arts of de Coeliakie Vereniging en gebruik alleen ingrediënten die geen schade kunnen toebrengen aan uw gezondheid.
Panasonic is niet verantwoordelijk voor eventuele schade als gevolg van het gebruik van ingrediënten waarvoor niet van tevoren toestemming is gevraagd aan een arts.
U moet het mengen met bloem die wel kleefstoffen bevat voorkomen indien u het brood voor uw dieet zonder kleefstoffen moet maken. Let vooral op dat het bakblik, kneedmes en andere te gebruiken voorwerpen goed schoon zijn.

Voor klanten die in België woonachtig zijn
Voor de kleefstoffenvrije recepten hieronder zijn commercieel klaargemaakte kleefstoffenvrije broodmixen van AVEVE gebruikt.
Deze zijn verkrijgbaar bij de drogist, bij natuurvoedingswinkels en soms bij grote supermarkten.
Voor meer informatie over AVEVE producten, kunt u het op 0800/0229210.

BROOD ZONDER GLUTEN

Selecteer menu '14'

water	320 mL
eetlepel olie	1
meel zonder kleefstoffen	500 g
theelepel met gist	2

OPMERKING
Voor dit programma is er geen mogelijkheid om het formaat te bepalen.

BROOD ZONDER GLUTEN MET EIEREN

Selecteer menu '14'

water	100 mL
melk	180 mL
eieren	2
eetlepel olie	1
meel zonder kleefstoffen	500 g
theelepel met gist	2

AVEVE Recepten

*Deze recepten zijn vooral bedoeld voor Belgische klanten. Neemt u voor meer informatie contact op met AVEVE via telefoonnummer 0800/0229210.

[1 Basis]
[2 Basis-snel]

WIT BROOD

Selecteer menu '1' of '2'

	M	L	XL
theelepel met gedroogde gist (theelepel met voor de BAKE RAPID optie)	¾ (1½)	1 (1¾)	1¼ (2)
theelepel met suiker	1	2	2
'Surfina' bloem (AVEVE)	400 g	500 g	600 g
water	250 mL	320 mL	380 mL
eetlepel met boter	1	1	1½
theelepel met zout	1	1½	2

OPMERKING
In dat geval zal het brood iets minder hoog uitvallen en minder luchtig zijn.

[4 Gevuld brood]

BACON EN KAAS

Selecteer menu '4'

	M	L	XL
theelepel met gedroogde gist (theelepel met voor de BAKE RAPID optie)	¾ (1½)	1 (1¾)	1¼ (2)
theelepel met suiker	1	2	2
'Surfina' bloem (AVEVE)	400 g	500 g	600 g
water	250 mL	320 mL	380 mL
eetlepel met boter	1	1	1½
theelepel met zout	1	1½	2
toevoeging (in rozijnen-notenstrooier doen): gebakken bacon	50 g	65 g	75 g
extra kaas (in blokjes van 1 cm gesneden)	50 g	60 g	75 g

[5 Volkoren]
[6 Volkoren-snel]

VOLKORENBROOD

Selecteer menu '5' of '6'

	M	L	XL
theelepel met gedroogde gist (theelepel met voor de BAKE RAPID optie)	1 (1½)	1¼ (1¾)	1½ (2)
voltarwe bloem fijn gemalen (AVEVE)	300 g	400 g	450 g
bloem 'Frans krokant' (AVEVE)	100 g	100 g	150 g
theelepel met suiker	1	2	2
eetlepel met boter	1	1	2
theelepel met zout	1	1	2
water	250 mL	320 mL	380 mL

OPMERKINGEN
In dat geval zal het brood iets minder hoog uitvallen en minder luchtig zijn. Dit programma is meer geschikt voor de halfgrijze broden.
Bij de bovenstaande recept is steeds wat witte bloem toegevoegd. Indien u dit niet wenst mag de hoeveelheid witte bloem vervangen worden door grijze bloem, maar dan zal het brood kleiner en vaster van structuur zijn. Indien u meer witte bloem toevoegt, dient u iets minder water te gebruiken (grijze bloem neemt immers meer vocht op dan witte).

[9 Frans]

PISTOLETS

Selecteer menu '9'

theelepel droge gist	1
bloem 'Frans krokant' (AVEVE)	400 g
water	260 mL
theelepel zout	1
eetlepel boter	1

OPMERKING
Voor dit programma is er geen mogelijkheid om het formaat en de korst te bepalen. Dit recept geeft een zeer luchtig en hoog brood, dat echter niet lang te bewaren is.

[10 Zuurdesembrood]

Fase 1 Zuurdesem starter

Menu '27': Ga naar pag. NL18 en pag. NL36 voor het recept voor zuurdesem starter.

Fase 2 : Menu '10'

'Surfina' bloem (AVEVE)	400 g
theelepel zout	1
theelepel droge gist	¾
water	150 mL

[11 Italiaans]

ITALIAANS BROOD

Selecteer menu '11'

theelepel droge gist	¾
bloem 'Frans krokant' (AVEVE)	400 g
water	240 mL
theelepel met zout	1½
eetlepel met olijfolie	1½

OPMERKING
Voor dit programma is er geen mogelijkheid om het formaat en de korst te bepalen. Dit recept geeft een zeer luchtig en hoog brood, dat echter niet lang te bewaren is.

[12 Sandwich]

BASIS SANDWICH

Selecteer menu '12'

theelepel droge gist	¾
theelepel suiker	1
'Surfina' bloem (AVEVE)	400 g
water	250 mL
eetlepel boter	1
theelepel zout	1

OPMERKING
Voor dit programma is er geen mogelijkheid om het formaat en de korst te bepalen. Dit recept geeft een mals brood (redelijk vochtig) met een bruine korst, ideaal om te roosteren.

[17 Sodabrood]

Selecteer menu '17'

'Surfina' bloem (AVEVE)	360 g
boter (in blokjes van 1 cm gesneden)	60 g
eieren	2
melk	160 g (mengsel van eieren en melk)
yoghurt	60 g
theelepel zout	½
suiker	40 g
bakpoeder	10 g

AVEVE Recepten

*Deze recepten zijn vooral bedoeld voor Belgische klanten. Neemt u voor meer informatie contact op met AVEVE via telefoonnummer 0800/0229210.

[18 Enkel Bakken]

Selecteer menu 18. Er verschijnt een baktijd van 30 minuten.
Door op de 'Timer' blijven drukken, kan men de baktijd verhogen (met stappen van 1 minuut) tot 1 uur en 30 minuten.

RECEPT VOOR CAKE

Selecteer menu '18'

eieren	3
eetlepels melk	3
zachtgemaakte boter	200 g
pak 'ANCO CAKE MIX'	1

Werkwijze
Selecteer menu 18 en stel de timer in op 1 uur en 10 minuten.
Na de pieptoon het bakblik uit de broodbakautomaat nemen en zo laten afkoelen.
Eens het bakblik afgekoeld, de cake eruit laten glijden en laten afkoelen op een rooster.

[19 Basis]

TAARTDEEG (deeg voor 2 taarten)

Selecteer menu '19'

suiker	60 g
theelepel met gedroogde gist	2
patisserie bloem	500 g
melk	100 mL
eieren	3
boter	100 g
theelepel met zout	1½

[21 Gevuld brood]

BACON EN KAAS

Selecteer menu '21'

theelepel met gedroogde gist (theelepel met voor de BAKE RAPID optie)	1 (1¾)
theelepel met suiker	2
'Surfina' bloem (AVEVE)	500 g
water	320 mL
eetlepel met boter	1
theelepel met zout	1½
toevoeging (in rozijnen-notenstrooier doen): gebakken bacon	65 g
extra kaas (in blokjes van 1 cm gesneden)	60 g

[22 Volkoren]

VOLKOREN BROODDEEG

Selecteer menu '22'

theelepel met gedroogde gist	2
eetlepel suiker	1
bloem 'Frans krokant' (AVEVE)	250 g
bloem 'Boerebruin' (AVEVE)	250 g
water	280 mL
theelepel met zout	1½

Werkwijze
Het deeg verdelen in bolletjes van ongeveer 50 g. Vervolgens het deeg laten rijzen onder een linnen doek. Bakken gedurende 15 à 20 minuten in een op 220 graden voorverwarmde oven.

[26 Zuurdesembrood]

Fase 1 Zuurdesem starter

Menu '27': Ga naar pag. NL18 en pag. NL36 voor het recept voor zuurdesem starter.

Fase 2 : Menu '26'

'Surfina' bloem (AVEVE)	400 g
theelepel zout	1
theelepel droge gist	¾
water	150 mL

[27 Zuurdesem starter]

Selecteer menu '27'

droge gist **(gebruik het zuurdesem starterlepeltje)**	1 (0,1 g)
AVEVE Roggebloem	80 g
theelepel zout	½
yoghurt	60 g
water (20°C)	80 mL

[28 Pizza]

PIZZADEEG

Selecteer menu '28'

theelepel met gedroogde gist	2
bloem 'Frans krokant' (AVEVE)	500 g
water	290 mL
theelepel zout	1
eetlepel met boter	1½

Werkwijze
Het pizza deeg uitrollen en in een pizza vorm leggen, inpikken met een vork.
Instrijken met een tomatencoulis en beleggen naar keuze. Bakken gedurende 20 à 25 minuten in een op 220 graden voorverwarmde oven.

Confituur recepten

[32 Confituur]

AARDBEIENCONFITUUR

Selecteer menu '32'

aardbeien, fijngehakt	600 g
suiker	400 g
gepoederde pectine	13 g

1 Plaats de helft van het fruit in het bakblik en voeg daarna de helft van de suiker toe. Doe hetzelfde met het overgebleven fruit en suiker.

2 Strooi de pectine op de ingrediënten in het bakblik.

3 Selecteer menu 32 en stel de timer in op 1 uur en 40 minuten.

BOSBESSENCONFITUUR

Selecteer menu '32'

bosvruchten	700 g
suiker	400 g

1 Plaats de helft van het fruit in het bakblik en voeg daarna de helft van de suiker toe. Doe hetzelfde met het overgebleven fruit en suiker.

2 Selecteer menu 32 en stel de timer in op 1 uur en 50 minuten.

APPEL- EN BRAAMBESSENCONFITUUR

Selecteer menu '32'

appels, geraspt of fijngehakt	300 g
bramen	400 g
suiker	300 g
gepoederde pectine	6 g

1 Plaats de helft van het fruit in het bakblik en voeg daarna de helft van de suiker toe. Doe hetzelfde met het overgebleven fruit en suiker.

2 Strooi de pectine op de ingrediënten in het bakblik.

3 Selecteer menu 32 en stel de timer in op 1 uur en 40 minuten.

PECHE MELBA

Selecteer menu '32'

perziken, fijngehakt	500 g
frambozen	200 g
suiker	300 g
gepoederde pectine	8 g

1 Plaats de helft van het fruit in het bakblik en voeg daarna de helft van de suiker toe. Doe hetzelfde met het overgebleven fruit en suiker.

2 Strooi de pectine op de ingrediënten in het bakblik.

3 Selecteer menu 32 en stel de timer in op 1 uur en 40 minuten.

PRUIMENCONFITUUR

Selecteer menu '32'

pruimen, fijngehakt	700 g
suiker	350 g
gepoederde pectine	6 g

1 Plaats de helft van het fruit in het bakblik en voeg daarna de helft van de suiker toe. Doe hetzelfde met het overgebleven fruit en suiker.

2 Strooi de pectine op de ingrediënten in het bakblik.

3 Selecteer menu 32 en stel de timer in op 1 uur en 40 minuten.

BEVROREN BESSENCONFITUUR

Selecteer menu '32'

bevroren gemengde bessen	700 g
suiker	400 g
gepoederde pectine	10 g

1 Plaats de helft van het fruit in het bakblik en voeg daarna de helft van de suiker toe. Doe hetzelfde met het overgebleven fruit en suiker.

2 Strooi de pectine op de ingrediënten in het bakblik.

3 Selecteer menu 32 en stel de timer in op 1 uur en 40 minuten.

RODE BESSEN EN CHILICONFITUUR

Selecteer menu '32'

rode aalbessen, grof gestampt	300 g
middelgrote rode chilipeper, fijngehakt	1–2
gemberwortel, fijn geraspt	4 cm
sinaasappelen, sap en fijn geraspte schil	2
suiker	150 g
gepoederde pectine	3 g

1 Doe alle ingrediënten behalve suiker en pectine in de broodpan.

2 Voeg de suiker toe en strooi de pectine op de ingrediënten in het bakblik.

3 Selecteer menu 32 en stel de timer in op 1 uur en 40 minuten.

ABRIKOZENCONFITUUR

Selecteer menu '32'

abrikozen, fijngehakt	500 g
suiker	250 g
gepoederde pectine	6 g

1 Plaats de helft van het fruit in het bakblik en voeg daarna de helft van de suiker toe. Doe hetzelfde met het overgebleven fruit en suiker.

2 Strooi de pectine op de ingrediënten in het bakblik.

3 Selecteer menu 32 en stel de timer in op 1 uur en 30 minuten.

Compote recepten

[33 Compote]

GEKRUIDE APPELCOMPOTE

Selecteer menu '33'

appels, geschild, zonder klokhuis en in blokjes	1000 g
kaneelstokje	1
kruidnagels	2
citroen, alleen schil	1
citroensap	2 el
suiker	100 g
water	75 mL

1 Verwijder het kneedmes uit het bakblik.

2 Plaats de ingrediënten in het bakblik in de hierboven aangegeven volgorde. Giet water over de ingrediënten.

3 Selecteer menu 33 en stel de timer in op 1 uur en 20 minuten.

4 Roeren nadat het koken is voltooid.

RODE VRUCHTEN COMPOTE

Selecteer menu '33'

pruimen, pit verwijderd en in tweeën gesneden	300 g
kersen, pit verwijderd	250 g
aardbeien, steel verwijderd	250 g
lichtbruine (basterd) suiker	75 g
water	75 mL
frambozen (toegevoegd na het koken)	200 g

1 Verwijder het kneedmes uit het bakblik.

2 Plaats de ingrediënten in het bakblik in de hierboven aangegeven volgorde. Giet water over de ingrediënten.

3 Selecteer menu 33 en stel de timer in op 1 uur.

4 Roeren nadat het koken is voltooid.

5 Voeg frambozen toe.

RABARBER-GEMBERCOMPOTE

Selecteer menu '33'

rabarber, gesneden in stukjes van 2 cm	700 g
sinaasappelsap	2 el
gekonfijte gember, fijngehakt	20 g
suiker	100 g
water	100 mL

1 Verwijder het kneedmes uit het bakblik.

2 Plaats de ingrediënten in het bakblik in de hierboven aangegeven volgorde. Giet water over de ingrediënten.

3 Selecteer menu 33 en stel de timer in op 1 uur en 40 minuten.

4 Roeren nadat het koken is voltooid.

GEMENGDE BESSENCOMPOTE

Selecteer menu '33'

gemengde bessen bijv. aardbeien, frambozen, bosbessen	800 g
suiker	75 g
water	2 el

1 Verwijder het kneedmes uit het bakblik.

2 Plaats de ingrediënten in het bakblik in de hierboven aangegeven volgorde. Giet water over de ingrediënten.

3 Selecteer menu 33 en stel de timer in op 1 uur.

4 Roeren nadat het koken is voltooid.

APPELMOES

Selecteer menu '33'

bramley appels, geschild, zonder klokhuis en in blokjes	1000 g
water	2 el

1 Verwijder het kneedmes uit het bakblik.

2 Plaats de appel in het bakblik. Giet water over de ingrediënten.

3 Selecteer menu 33 en stel de timer in op 1 uur en 20 minuten.

4 Roeren nadat het koken is voltooid.

PERZIK IN VANILLESIROOP

Selecteer menu '33'

perziken, pit verwijderd en in ⅛ delen gesneden	1000 g
suiker	100 g
vanillestokje	½
water	125 mL

1 Verwijder het kneedmes uit het bakblik.

2 Plaats de ingrediënten in het bakblik in de hierboven aangegeven volgorde. Giet water over de ingrediënten.

3 Selecteer menu 33 en stel de timer in op 1 uur.

4 Als het koken klaar is, verwijdert u de perziken met een schuimspaan. Giet voorzichtig de siroop over het fruit. Laat afkoelen.

Onderhoud & Reiniging

Neem de stekker uit het stopcontact en laat de machine afkoelen voordat u deze gaat schoonmaken.

■ Voorkom beschadiging van uw Broodbakoven...

- Gebruik geen schuurmiddelen! (schoonmaakmiddelen, schuursponsjes etc.)
- Was geen enkel onderdeel van uw Broodbakoven in de vaatwasser!
- Gebruik geen benzine, verdunners, alcohol of bleekwater!
- Neem de machine af met een doek nadat u de wasbare onderdelen hebt afgespoeld. Zorg ervoor dat de onderdelen van de Broodbakoven schoon en droog blijven.

Deksel

Neem deze af met een vochtige doek



Stoomventiel

Neem deze af met een vochtige doek





Bakblik & kneedmes

Verwijder eventuele achtergebleven deegresten en was de onderdelen af met water.



- Als het kneedmes vast zit, laat het dan 5–10 minuten in warm water weken. Dompel het bakblik niet in water onder.

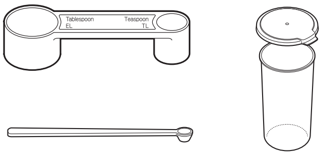


Maatlepeltje en zuurdesem starterlepeltje

Was deze af met water.

Zuurdesem maatbekers

Goed wassen met afwasmiddel en drogen, om de groei van bacteriën te voorkomen.

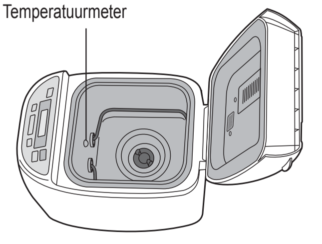


- Niet geschikt voor de vaatwasser

Behuizing

Neem deze af met een vochtige doek

- Doe dat voorzichtig om te voorkomen dat de temperatuurmeter beschadigd raakt.



• De binnenzijde van de machine kan verkleuren naarmate u de machine langer gebruikt.

Nederlands

Onderhoud & Reiniging

Deksel van strooier

Neem de strooier uit de machine en spoel deze af met water

- Til het deksel van de strooier op tot een hoek van ongeveer 75 graden. Zorg dat de scharnierpunten precies recht zitten en trek het deksel naar u toe om het te verwijderen of druk het in dezelfde stand voorzichtig vast om het te bevestigen. (Wacht eerst totdat de machine is afgekoeld, deze is namelijk onmiddellijk na gebruik nog zeer heet)
- Pas op dat u het dichtingsmateriaal niet beschadigt of lostrekt. (Beschadiging kan leiden tot het ontsnappen van stoom, condensvorming of misvormd brood)

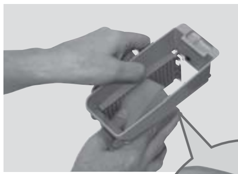




Rozijnen-notenstrooier

Neem de strooier uit de machine en spoel deze af met water





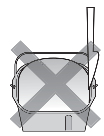
- Spoel de strooier na elk gebruik af om eventueel achtergebleven restjes te verwijderen.



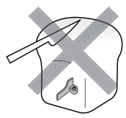
Om de antiaanbaklaag te beschermen

De broodpan en het kneedmes zijn voorzien van een antiaanbaklaag, om vlekken te voorkomen en het brood gemakkelijker uit de pan te kunnen nemen.
Om te voorkomen dat deze laag beschadigd raakt, verzoeken wij u vriendelijk de onderstaande aanwijzingen op te volgen.

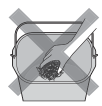
- Gebruik geen harde voorwerpen zoals messen of vorken om het brood uit de broodpan te nemen.
  Als u het brood moeilijk uit het bakblik kunt halen: zie pag. NL43.



- Controleer of het kneedmes niet in het brood zit voordat het wordt gesneden.
  Wanneer het kneedmes in het brood zit, moet het brood eerst afkoelen waarna het mes kan worden verwijderd.
  (Gebruik geen harde voorwerpen zoals messen en vorken.)
  Zorg ervoor dat u zich niet brandt aangezien het kneedmes nog steeds erg heet kan zijn.



- Gebruik een zachte spons om de broodpan en het kneedmes schoon te maken.
  Het gebruik van schurende middelen als schuurmiddel of schuursponsjes moet ten strengste worden afgeraden.



- Harde, grove of grofkorrelige ingrediënten zoals bloem met hele graan- of suikerkorrels, of toegevoegde noten of zaden zouden de anti-aanbaklaag van het bakblik kunnen beschadigen. Breek ingrediënten die nogal groot zijn eerst in kleinere stukjes. Houd u aan de hoeveelheid die het recept voorschrijft.

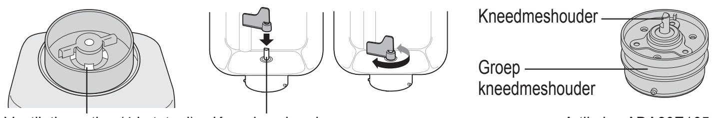
Problemen oplossen

Raadpleeg dit gedeelte alvorens de technische dienst te bellen.

Probleem	Oorzaak ➜ Actie
Mijn brood rijst niet De bovenkant van mijn brood is niet egaal	[Alle broden] ● De kleefstoffen in uw bloem zijn niet van goede kwaliteit of u hebt geen harde bloem gebruikt. (De kwaliteit van kleefstoffen kan variëren afhankelijk van de temperatuur, vochtigheid, hoe de bloem wordt bewaard en de periode waarin het is geoogst) ➜ Probeer eens een andere soort, een ander merk of een andere partij bloem. ● Het deeg is te hard geworden omdat u niet genoeg vloeistof hebt gebruikt. ➜ Hardere bloem met een hoger bestanddeel proteïne neemt meer water op dan andere bloem; probeer 10–20 mL water toe te voegen. ● U gebruikt niet de juiste soort gist. ➜ Gebruik droge gist uit een zakje waarop 'kant-en-klare gist' staat. Deze soort gist hoeft niet voor te rijzen. ● U gebruikt niet genoeg gist of de gist die u gebruikt is oud. ➜ Gebruik het meegeleverde maatlepeltje. Controleer de vervaldatum van de gist. (Bewaar deze in de koelkast) ● De gist is voor het kneden in contact gekomen met de vloeistof. ➜ Controleer of u de ingrediënten in de juiste volgorde volgens de instructies hebt toegevoegd. (P. NL12) ● U hebt teveel zout of te weinig suiker gebruikt. ➜ Controleer het recept en pas de juiste hoeveelheden af met behulp van het meegeleverde maatlepeltje. ➜ Controleer of de andere ingrediënten niet al zout en suiker bevatten. [Speciale broden] ● Eenkorentarwe werd gebruikt bij het bakken speciaal brood en/of wanneer veel andere soorten meel dan speltmeel werden gebruikt. ➜ De speltmeel moet minstens 60% van alle bloem zijn indien u meer dan twee andere soorten bloem gebruikt (anders dan spelt). De rogge en de rijstmeel moet tot 40% van alle bloem zijn en boekweitmeel moeten tot 20% van alle bloem zijn.
Mijn brood zit vol luchtgaten	● U hebt teveel gist gebruikt. ➜ Controleer het recept en pas de juiste hoeveelheden af met behulp van het meegeleverde maatlepeltje. ● U hebt teveel vloeistof gebruikt. ➜ Sommige soorten bloem nemen meer water op dan andere; probeer eens 10–20 mL minder water te gebruiken.
Mijn brood lijkt te zijn ingezakt na het rijzen	● Uw bloem is niet van goede kwaliteit. ➜ Probeer eens een ander merk bloem. ● U hebt teveel vloeistof gebruikt. ➜ Probeer eens 10–20 mL minder water te gebruiken.
Mijn brood is te veel gerezen	● U hebt teveel gist/water gebruikt. ➜ Controleer het recept en meet de juiste hoeveelheid af met behulp van de bijgeleverde maatlepeltje (gist)/zuurdesem maatbeker (water). ➜ Controleer of andere ingrediënten niet ook al water bevatten. ● U hebt niet genoeg bloem gebruikt. ➜ Weeg de bloem zorgvuldig af met behulp van een weegschaal.
Waarom is mijn brood zo licht en plakkerig?	● U gebruikt niet genoeg gist of de gist die u gebruikt is oud. ➜ Gebruik het meegeleverde maatlepeltje. Controleer de vervaldatum van de gist. (Bewaar deze in de koelkast) ● Er is een stroomstoring geweest of de machine is tijdens het maken van het brood uitgezet. ➜ De machine gaat uit als deze gedurende meer dan 10 minuten wordt stopgezet. U moet het brood uit het bakblik verwijderen en opnieuw beginnen met nieuwe ingrediënten.
De onderkant en de zijkanten van mijn brood zijn met teveel bloem bedekt.	● U hebt teveel bloem gebruikt of u gebruikt niet genoeg vloeistof. ➜ Controleer het recept en meet de juiste hoeveelheid af met behulp van een weegschaal voor de bloem of de bijgeleverde zuurdesem maatbeker voor vloeistoffen.

Problemen oplossen

Raadpleeg dit gedeelte alvorens de technische dienst te bellen.

Probleem	Oorzaak ➜ Actie
Waarom zijn de ingrediënten van mijn brood niet goed gemengd?	● U hebt het kneedmes niet in het bakblik geplaatst. ➜ Zorg ervoor dat het kneedmes in het bakblik zit voordat u de ingrediënten er in stopt. ● Er is een stroomstoring geweest of de machine is tijdens het maken van het brood uitgezet. ➜ De machine gaat uit als deze gedurende meer dan 10 minuten wordt stopgezet. U kunt misschien met het brood doorgaan maar het resultaat kan tegenvallen als het kneden al was gestart.
Mijn brood is niet gebakken	● Het deegmenu werd geselecteerd. ➜ In het deegmenu zit geen bakproces. ● Er is een stroomstoring geweest of de machine is tijdens het maken van het brood uitgezet. ➜ De machine gaat uit als deze gedurende meer dan 10 minuten wordt stopgezet. U kunt proberen het deeg in uw oven te bakken als het al is gerezen. ● Er is niet genoeg water en de beveiligingsinrichting voor de motor is in werking getreden. Dit gebeurt alleen wanneer de machine overbelast is en de motor te veel onder druk komt te staan. ➜ Ga naar de zaak waar u de machine hebt gekocht om naar de machine te laten kijken. Controleer de volgende keer het recept en meet de juiste hoeveelheid af met de bijgeleverde zuurdesem maatbeker. ● U hebt vergeten het kneedmes in de machine te plaatsen. ➜ Plaats het mes eerst (P. NL12). ● De kneedmeshouder in het bakblik zit vast en draait niet rond. ➜ Als de houder niet draait wanneer het mes erop wordt bevestigd, moet de houder vervangen worden. (Raadpleeg de zaak waar u de Broodbakoven hebt gekocht of een servicedienst van Panasonic.)
Er lekt deeg uit de bodem van het bakblik	● Een kleine hoeveelheid deeg komt via de ventilatiegaatjes naar buiten (zodat het deeg de draaiende delen niet blokkeert). Dit is geen storing maar controleer wel af en toe of de kneedmeshouder goed draait. ➜ Als de montage-as van het kneedmes niet draait als het kneedmes is bevestigd, moet u het montage-as gedeelte vervangen. (Raadpleeg de zaak waar u de Broodbakoven hebt gekocht of een servicedienst van Panasonic.) (Bodem van bakblik) 
Mijn brood is aan de zijkanten ingezakt en de onderkant is vochtig	● U hebt het brood te lang in het bakblik gelaten nadat het bakken voltooid was. ➜ Neem het brood na het bakken onmiddellijk uit de machine. ● Er is een stroomstoring geweest of de machine is tijdens het maken van het brood uitgezet. ➜ De machine gaat uit als deze gedurende meer dan 10 minuten wordt stopgezet. U kunt proberen het deeg in uw oven te bakken.
Het kneedmes ratelt	● Dit komt doordat het kneedmes losjes op de montage-as past. (Dit is geen fout)
Ik ruik een brandlucht tijdens het bakken van het brood Er komt rook uit het stoomgat	● Er zijn misschien ingrediënten op de hittebron terechtgekomen. ➜ Tijdens het mengen kan er soms een kleine hoeveelheid bloem, rozijnen of andere ingrediënten uit het bakblik worden geworpen. Veeg gewoon voorzichtig het verwarmingselement schoon, nadat de Broodbakoven is afgekoeld. ➜ Neem het bakblik uit de broodbakmachine voordat u de ingrediënten er in doet.
Het kneedmes blijft in het brood zitten als ik het uit het bakblik neem	● Het deeg is een beetje stijf. ➜ Laat het brood helemaal afkoelen voor het voorzichtig verwijderen van het kneedmes. Sommige soorten bloem nemen meer water op dan andere; probeer in het vervolg dus 10-20 mL extra water toe te voegen. ● Er hebben zich korsten onder het mes opgehoopt. ➜ Was het kneedmes en het draaiende gedeelte na ieder gebruik.

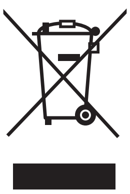
Probleem	Oorzaak ➜ Actie
De korst wordt rimpelig en wordt zacht als het brood afkoelt	● De damp die na het bakken in het brood vrijkomt, kan naar de korst gaan waardoor die wat zachter wordt. ➜ Probeer eens 10–20 mL minder water of de helft minder suiker te gebruiken om de hoeveelheid damp te verminderen.
Hoe kan ik de korst van mijn brood knapperig houden?	● Om het brood knapperiger te maken kunt u menu 9 of de optie 'Dark' (Donker) korstkleur selecteren, of kunt u het zelfs 5–10 minuten extra bakken in de oven op 200°C/gas, stand 6.
Mijn brood is plakkerig en ik kan geen gelijkmatige plakken snijden	● Het brood was te warm toen u het sneed. ➜ Laat uw brood op een rekje afkoelen voordat u het gaat snijden zodat de damp kan ontsnappen.
Extra ingrediënten worden niet goed gemengd in de brioches.	● Bepaald deeg op basis van broodmix kan minder geschikt zijn voor het mengen van extra ingrediënten, soms zodanig dat ze er uit gewerkt worden. ➜ Verminder de hoeveelheid extra ingrediënten tot de helft.
De onderkant van de brioches is te vettig, olieachtig. De korst is olieachtig. Er zijn grote gaten in het brood.	● Hebt u boter toegevoegd binnen 5 minuten na de pieptoon? ➜ Geen boter toevoegen wanneer de resterende tijd tot voltooiing al wordt aangegeven (zie pag. NL15). De botersmaak kan minder zijn, maar het bakken zal best lukken.
Het bakken van brioches lukt niet wanneer ik broodmix gebruik.	● Probeer de volgende oplossingen. ➜ Het zal waarschijnlijk beter bakken als iets minder gist wordt gebruikt bij menu 13 of 29. (Indien u de gist apart toevoegt.) ➜ Volg het recept dat voor de broodmix voorgeschreven is, maar zorg dat de broodmix tussen de 350 – 500 gram blijft. ➜ Doe eerst de afgemeten hoeveelheid gist (indien u de gist apart toevoegt) in het bakblik, dan de droge mix, dan de boter en tenslotte de vloeistof. Extra ingrediënten kunt u beter iets later toevoegen (zie pag. NL15 of NL22). ➜ Het resultaat kan verschillen, afhankelijk van het recept vermeld op de broodmix.
Het brood komt niet uit het blik	● Als het brood niet gemakkelijk uit de broodpan kan worden verwijderd, laat het dan 5–10 minuten afkoelen, waarbij u de pan niet onbeheerd mag laten staan om te voorkomen dat iemand zich aan de pan brandt. Hierna kunt u het brood verwijderen door de pan met ovenwanten op te pakken en enkele keren goed te schudden. (Zorg ervoor dat het handvat omlaag staat, zodat dit geen obstakel voor het brood kan vormen.)
Tijdens het koken van de jam is het verbrand of het kneedmes blijft vastzitten en kan niet worden verwijderd.	● Er zat te weinig fruit in of de hoeveelheid suiker is te veel. ➜ Plaats het bakblik in de gootsteen en vul het bakblik voor de helft met warm water. Laat het bakblik weken totdat het bovenliggende mengsel of het kneedmes loslaat. Als het verbrande gedeelte heeft geweekt, was het met een zachte spons etc. Denk aan het hete water.
De jam is overgekookt.	● Er is teveel fruit of suiker gebruikt. ➜ Gebruik alleen de hoeveelheden fruit en suiker die staan omschreven in de recepten op pag. NL37.
De jam is te dun en niet goed ingedikt.	● Het fruit is niet rijp of overrijp. ● Er zit te weinig suiker in. ● De kooktijd was ontoereikend. ● Er is fruit met laag pectinegehalte gebruikt. ➜ Gebruik de dunne jam als saus voor de desserts. ➜ Laat de jam helemaal afkoelen. De jam blijft indikken tijdens het afkoelen.
Kan bevroren fruit gebruikt worden?	● U kunt het gebruiken.

Problemen oplossen

Raadpleeg dit gedeelte alvorens de technische dienst te bellen.

Probleem	Oorzaak ➜ Actie
Welke soorten suiker kunnen we gebruiken op jam?	● Witte basterdsuiker en kristalsuiker. Gebruik geen bruine suiker, dieetsuiker of kunstmatige zoetstoffen.
Kunnen we bij het maken van jam fruit gebruiken die in alcohol is gedompeld?	● Gebruik deze niet. De kwaliteit is niet goed.
Het fruit is in elkaar gezakt bij het maken van fruit in siroop.	● De kooktijd was te lang. Het fruit is mogelijk overrijp.
De extra ingrediënten zijn niet goed gemengd bij gevuld brood.	● Hebt u de extra ingrediënten voor de pieptoon aan de rozijnen-notenstrooier toegevoegd? ➜ Extra ingrediënten moeten aan de rozijnen-notenstrooier worden toegevoegd voordat ‘ ’ op het display knippert.
De extra ingrediënten vallen niet uit de rozijnen-notenstrooier in het bakblik.	● Is het oppervlak van de extra ingrediënten hoger dan de rand van de rozijnen-notenstrooier? ➜ Voeg de extra ingrediënten zo toe dat het oppervlak lager is dan de rand van de rozijnen-notenstrooier. (P. NL14) De capaciteit van de rozijnen-notenstrooier bedraagt 150 g, dit is echter afhankelijk van de staat en de aard van de ingrediënten, ze kunnen overlopen.
Op het display wordt weergegeven.	● Er is gedurende ca. 10 minuten een stroomstoring geweest (de stekker is per ongeluk uit het stopcontact getrokken of de stroomonderbreker is in werking getreden) of er is een ander probleem met de stroomtoevoer. ➜ De machine blijft gewoon werken als het probleem met de stroomtoevoer tijdelijk is. De Broodbakoven werkt weer als de stroomtoevoer binnen 10 minuten wordt hersteld maar het eindresultaat kan tegenvallen.
Op het display wordt 1 weergegeven	● Er is gedurende enige tijd een stroomstoring geweest (varieert afhankelijk van de omstandigheden - bijv. storing van de stroomtoevoer, stekker verwijderd, mankerende stop of stroomonderbreker). ➜ Neem het deeg uit de machine en begin opnieuw met nieuwe ingrediënten.
H01–H02 verschijnt op het display.	● Het display geeft aan dat er een probleem is met de Broodbakoven. ➜ Raadpleeg de zaak waar u de Broodbakoven hebt gekocht of een servicedienst van Panasonic.
Op het display wordt U50 weergegeven.	● De machine is heet (meer dan 40°C/105°F). Dit kan gebeuren als de machine meerdere malen achter elkaar wordt gebruikt. ➜ Laat de machine afkoelen tot minder dan 40°C/105°F voordat u de machine opnieuw gaat gebruiken (U50 verdwijnt).

Het ontdoen van oude apparatuur.
Enkel voor de Europese Unie en landen met recycle systemen.



Dit symbool op de producten, verpakkingen en/of begeleidende documenten betekent dat gebruikte elektrische en elektronische producten niet samen mogen worden weggegooid met de rest van het huishoudelijk afval.
Voor een juiste verwerking, hergebruik en recycling van oude producten, gelieve deze in te leveren bij de desbetreffende inleverpunten in overeenstemming met uw nationale wetgeving.
Door ze op de juiste wijze weg te gooien, helpt u mee met het besparen van kostbare hulpbronnen en voorkomt u potentiële negatieve effecten op de volksgezondheid en het milieu.
Voor meer informatie over inzameling en recycling kunt u contact opnemen met uw plaatselijke gemeente.
Afhankelijk van uw nationale wetgeving kunnen er boetes worden opgelegd bij het onjuist weggooien van dit soort afval.

Voor zakelijke gebruikers in de Europese Unie
Neem voor het weggooien van elektrische en elektronische apparatuur contact op met uw leverancier voor verdere informatie.

Informatie over verwijdering van afval in landen buiten de Europese Unie
Dit symbool is alleen geldig in de Europese Unie.
Neem wanneer u dit product wilt weggooien, contact op met de lokale overheid of uw leverancier en vraag wat de juiste verwijderingsmethode is.

Specificatie

Stroomtoevoer	230 V ~ 50 Hz
Verbruikte stroom	550 W
Inhoud	(Harde bloem) max. 600 g min. 300 g
	(Droge gist) max. 7,5 g min. 2,1 g
Inhoud van rozijnen-notenstrooier	max. 150 g rozijnen
Timer	Digitale timer (max. 13 uur)
Afmetingen (H×B×D)	ca. 38,2×25,6×38,9 cm
Gewicht	ca. 7,0 kg
Accessoires	2 zuurdesem maatbekers, maatlepeltje, zuurdesem starterlepeltje



Dit symbool op het product duidt op “heet oppervlak en mag niet zonder oplettendheid worden aangeraakt”.

Nederlands

SD-2511_Bel.indb 45 2015/01/27 14:02:51

Table des matières

Avant l'utilisation

Mode d'emploi

Recettes





Nettoyage

Pour protéger le revêtement antiadhésif

Problémes et solutions

Nous vous remercions d'avoir choisi ce produit Panasonic.
- Veuillez lire cette notice soigneusement avant d'utiliser ce produit et conservez-la pour toute utilisation future.
- Les explications à l'intérieur concernent principalement le modèle blanc SD-2511.
- Ce produit est destiné aux particuliers uniquement.

Consignes de sécurité

Veuillez vous assurer de suivre ces instructions.

Afin d'empêcher des dommages matériels, des accidents ou des dommages à l'utilisateur ou d'autres personnes, veuillez suivre les instructions ci-dessous.

■ Les diagrammes suivants indiquent le degré de dommages provoqué par une utilisation incorrecte.

⚠ **Avertissement:**	Indique de sérieuses blessures ou la mort.
⚠ **Attention:**	Indique un risque de blessure ou de dommages matériels.

■ Les symboles sont classifiés et expliqués comme suit.

🛇 Ce symbole indique une interdiction.	❗ Ce symbole indique les conditions préalables à suivre.

⚠ Avertissement

🛇 **N'utilisez pas l'appareil si le cordon d'alimentation ou la prise d'alimentation est endommagé ou si la prise d'alimentation n'est pas reliée solidement à la prise de courant.**
(Cela peut causer une décharge électrique, ou un incendie dû à un court-circuit.)
➜ Si le cordon d'alimentation est abîmé, il doit être remplacé par le fabricant, son réparateur agréé ou une personne qualifiée de façon à éviter tout danger.

N'endommagez pas le cordon d'alimentation ou la prise d'alimentation.
(Cela peut causer une décharge électrique, ou un incendie dû à un court-circuit.)
Les actions suivantes sont strictement interdites. (Modifier, placer près d'éléments chauffant, plier, tordre, tirer, poser des objets lourds dessus, et mettre en boule la corde.)

Ne pas brancher ou débranchez le cordon d'alimentation avec les mains mouillées.
(Cela peut causer une décharge électrique.)

Ne dépassez pas la tension sur la prise et n'utilisez pas de courant alternatif autre qu'énuméré sur l'appareil.
(Cela peut causer une décharge électrique ou un incendie.)
• Assurez-vous que la tension fournie à l'appareil est identique à votre alimentation locale.
• Brancher d'autres dispositifs à la même prise peut causer une surchauffe électrique.

❗ **Insérez la prise d'alimentation fermement.**
(Autrement cela peut causer une décharge électrique et un incendie provoqués par la chaleur qui peut se produire autour de la prise.)

Français

Consignes de sécurité

Veuillez vous assurer de suivre ces instructions.

⚠ Avertissement

Nettoyez régulièrement la prise d'alimentation.
(Une prise d'alimentation salie peut causer une isolation insuffisante due à l'humidité et à une accumulation de fibres, pouvant entrainer un incendie.)
➜ Débranchez la prise d'alimentation et essuyez-la avec un tissu sec.

Arrêter l'appareil immédiatement et débranchez-le dans le cas improbable que l'appareil cesse de fonctionner correctement.
(Cela peut causer de la fumée, une décharge électrique, un incendie ou des brulures.)
p. ex. pour quelque chose d'anomal ou une panne
- La prise d'alimentation et le cordon d'alimentation deviennent anormalement chauds.
- Le cordon d'alimentation est endommagé ou panne de courant.
- L'unité principale est déformée ou est anormalement chaude.
- L'appareil fait un bruit de rotation anormal pendant son utilisation.

➜ Débranchez l'appareil immédiatement et consultez le lieu où vous l'avez acheté ou un centre de service de Panasonic pour un contrôle ou une réparation.

Ne touchez pas, ne bloquez pas ou ne couvrez pas les trous de passage de la vapeur pendant l'utilisation.
(Cela peut causer une brulure.)
- Faites tout particulièrement attention aux enfants.

Ne pas démonter, réparer ou modifier cet appareil.
(Cela peut causer un incendie, une décharge électrique ou des blessures.)
➜ Consultez votre revendeur ou un centre d'assistance Panasonic.

N'immergez pas l'appareil dans l'eau ou ne l'éclaboussez pas avec de l'eau.
(Cela peut causer une décharge électrique, ou un allumer un incendie dû à un court-circuit.)

Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus et par des personnes avec des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou qui ne bénéficient pas de l'expérience et des connaissance adéquates, si des instructions ou la supervision d'une personne responsable peuvent leur assurer une utilisation de l'appareil sans danger. Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien de l'appareil ne seront pas effectués par des enfants, à moins qu'il soient âgés d'au moins 8 ans et qu'ils soient supervisés. Conservez l'appareil et son cordon hors de la portée des enfants âgés de moins de 8 ans.
(Cela peut causer une brûlure, une blessure ou une décharge électrique.)

⚠ Attention

Assurez-vous de tenir la prise d'alimentation en la débranchant.
(Autrement cela peut causer une décharge électrique ou un incendie dû à un court-circuit.)

⚠ Attention

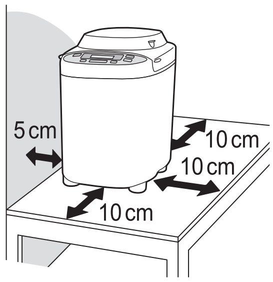
Débrancher la prise d'alimentation lorsque l'appareil ne fonctionne pas.
(Autrement cela peut causer une décharge électrique ou un incendie dû à une fuite électrique.)

Veuillez débrancher et laisser l'appareil refroidir avant de le nettoyer.
(Cela peut causer une brulure.)

Ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre au-dessus du bord de la table ou toucher une surface chaude.
(Cela peut causer une brulure ou une blessure.)

N'enlevez pas le moule à pain ou ne débranchez pas la machine à pain pendant l'utilisation.
(Cela peut causer une brulure ou une blessure.)

N'utilisez pas l'appareil aux endroits suivants.



- Installez la machine à pain sur un plan de travail ferme, sec, propre, plat et résistant à la chaleur, à au moins 10 cm (4 pouces) du bord du plan de travail.
  (Cela peut faire glisser et tomber l'appareil du plan de travail.)
- Ne pas placer la machine à pain sur une surface instable, sur un appareil électrique comme un réfrigérateur, ou sur du tissu comme une nappe.
  (Cela peut causer une chute ou un incendie.)
- Pendant la cuisson, l'appareil devient chaud. L'appareil doit être placé à au moins 5 cm (2 pouces) des murs et autres objets.
  (Cela peut causer une décoloration ou une déformation.)

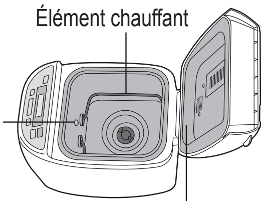
Ne touchez pas de zones sensibles telles que le moule à pain, l'intérieur de l'unité, l'élément chauffant ou l'intérieur du couvercle pendant que l'appareil est en service ou après la cuisson.
La température des surfaces accessibles peut être élevée quand l'appareil fonctionne.
(Les surfaces deviennent brûlantes en cours de fonctionnement, ce qui peut provoquer des brûlures.)

➜ Pour éviter toute brûlure, utilisez toujours des maniques ou des gants de protection pour enlever le moule à pain et le pain cuit.
(N'utilisez pas de gants de cuisine humides)
Faites également attention en enlevant le pain fini ou le bras pétrisseur.

Français

Information importante

- N'utilisez pas cet appareil en extérieur ou à proximité immédiate de sources de chaleur ou dans des pièces présentant une humidité élevée.
  (Cela peut causer un dysfonctionnement ou une déformation.)
- N'utilisez pas de force excessive sur les pièces comme illustré sur la droite.
  (Cela peut causer un dysfonctionnement ou une déformation.)
- Cet appareil ne doit pas être utilisé avec un programmateur ou une télécommande séparée.



Description de la machine à pain et des accessoires

Unité principale

Distributeur de fruits secs et de graines

Les ingrédients placés dans le distributeur de fruits secs et de graines tomberont dans le moule à pain automatiquement lors de la sélection d'un menu avec raisin sec (3, 4, 7, 16, 20, 21, 23 et 31).
Voir P. FR14 les ingrédients pouvant être utilisés.







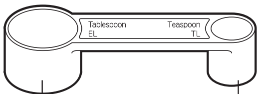
Accessoires

Gobelet à levain × 2
Pour mesurer les liquides, faire du levain

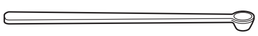


• Graduations de 10 mL

Cuillère doseuse
Permet de mesurer le sucre, le sel, la levure etc.



Cuillère à levain
Permet de mesurer le levain



Panneau de commande

■ Message d'état de la machine

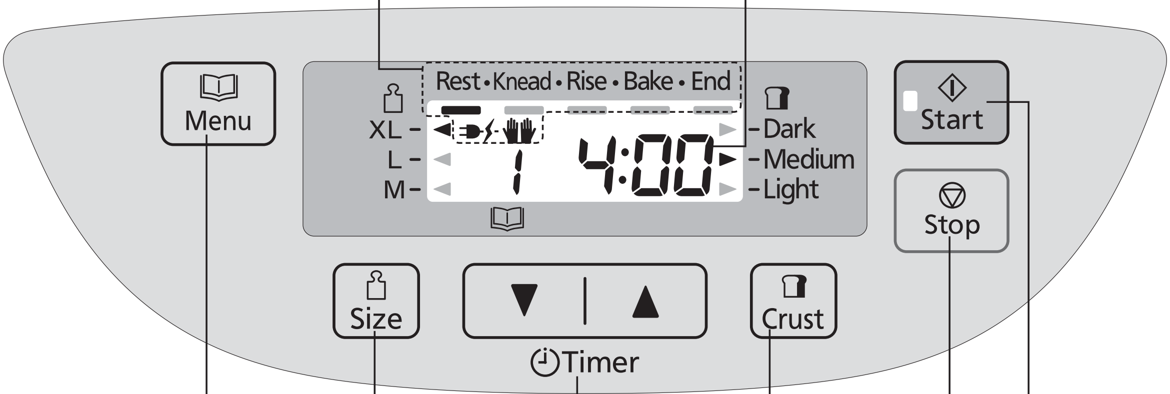
▬ : affiché pour l'étape en cours du programme. Les ingrédients sont régulés sur l'étape 'Rest' (Repos) avant le pétrissage.

: s'affiche en cas de coupure de courant.

: affiché lors de l'ajout manuel d'ingrédients aux menus 4, 13, 21 et 29.

■ Temps restant avant la fin du programme choisi

En outre, quand des ingrédients doivent être ajoutés manuellement, l'affichage indique le moment auquel le faire dans le programme.



Taille
Pressez ce bouton pour choisir la taille. Voir P. FR10 pour un menu disponible.

- XL
- L
- M

Croûte
Pressez ce bouton pour choisir la couleur de la croûte. Voir P. FR10 pour un menu disponible.

- Dark (Sombre)
- Medium (Moyen)
- Light (Clair)

Marche
Pressez ce bouton pour démarrer le programme.

Menu
Pressez ce bouton pour choisir le menu. Le numéro de menu s'affichera et chaque fois que ce bouton sera pressé, le numéro de menu passera au choix suivant.
(Maintenez le bouton enfoncé pour avancer plus rapidement)
Voir P. FR10 et FR11 pour les numéros de menus.

Départ différé
Réglez le départ différé (temps jusqu'à ce que le pain soit prêt) ou réglez le temps de cuisson pour les menus 18, 32 et 33.
'▲' Pressez ce bouton pour augmenter le temps.
'▼' Pressez ce bouton pour diminuer le temps.

Arrêt
Pressez ce bouton pour annuler/arrêter le programme.
(Pour annuler/arrêter, maintenir enfoncé pendant plus de 1 seconde.)

Français

Cette image montre tous les mots et les symboles, mais pendant le fonctionnement, seules les indications utiles à ce moment-là s'affichent.

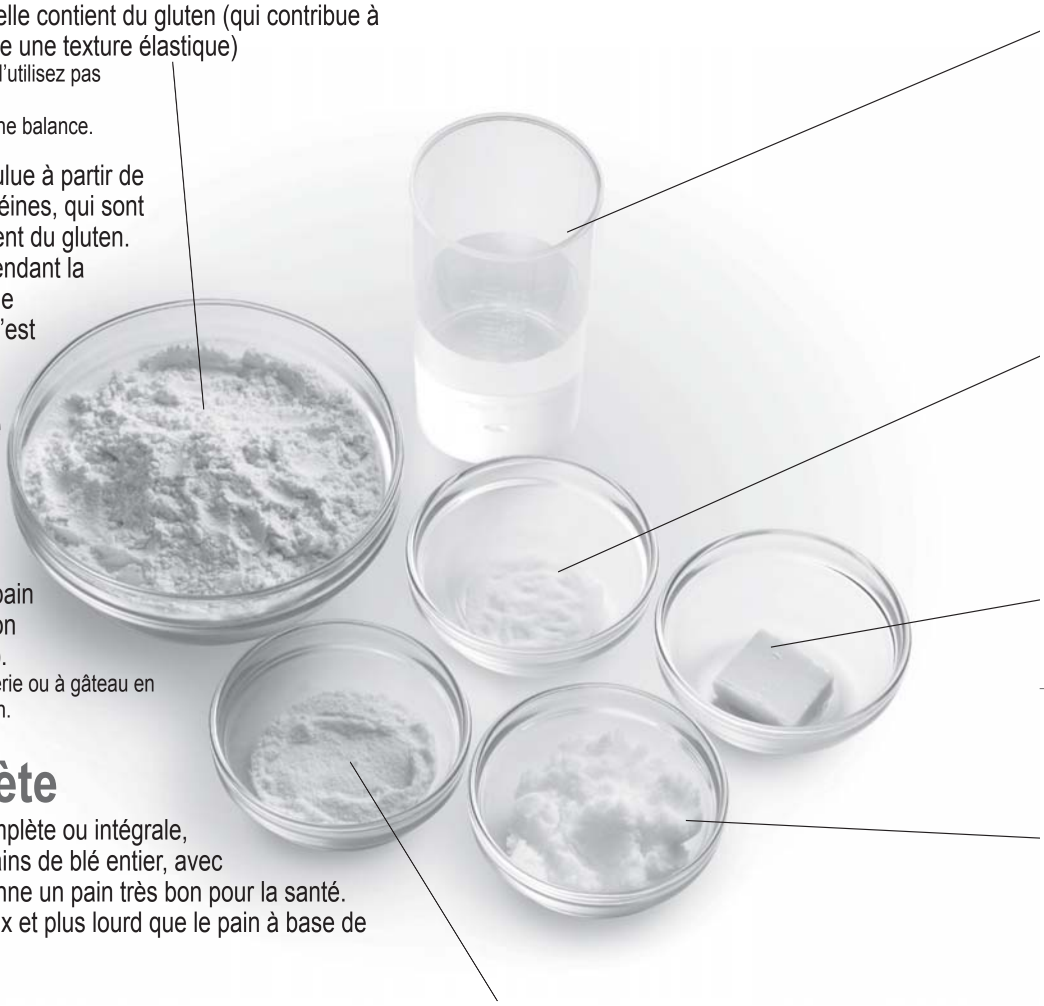
Ingrédients pour la fabrication du pain

Farine

Ingrédient principal du pain, elle contient du gluten (qui contribue à faire lever le pain, et lui donne une texture élastique)

- Utilisez de la farine de blé dur. N'utilisez pas de farine de blé tendre.
- La farine doit être pesée avec une balance.

La farine boulangère est moulue à partir de blé dur à forte teneur en protéines, qui sont nécessaires au développement du gluten. Le gaz carbonique produit pendant la fermentation est piégé dans le réseau élastique du gluten; c'est ce qui fait lever la pâte.



Farine blanche

Obtenue par mouture des grains de blé, après séparation du son et des germes. Le meilleur type de farine pour la fabrication du pain est la farine portant l'indication 'farine à pain' (type 55 à 110).

- N'utilisez pas de farine à pâtisserie ou à gâteau en remplacement de la farine à pain.

Farine complète

Type 110 à 150, appelée complète ou intégrale, obtenue par mouture des grains de blé entier, avec le son et les germes. Elle donne un pain très bon pour la santé. Ce pain est moins volumineux et plus lourd que le pain à base de farine blanche.

Farine de seigle

Obtenue par mouture de grains de seigle.
Elle contient plus de fer, de magnésium et de potassium, éléments nécessaires à la santé, que la farine blanche. Mais elle contient peu de gluten.
Elle donne un pain dense et lourd. N'utilisez pas une quantité supérieure à la quantité indiquée (cela pourrait surcharger le moteur).

Laitages

Ils permettent d'améliorer le goût et la valeur nutritionnelle.

- Si vous utilisez du lait au lieu de l'eau, la valeur nutritionnelle du pain en sera améliorée, mais dans ce cas-là il ne faut pas utiliser la cuisson temporisée car la pâte pourrait tourner pendant la nuit.
  ➜ Réduisez la quantité d'eau proportionnellement à la quantité de lait.

Farine d'épeautre

Appartient à la famille du blé mais est une espèce complètement différente génétiquement.
Bien qu'il contienne du gluten certaines personnes intolérantes au gluten peuvent le digérer. (Consultez votre docteur.)
Fait des pains avec une croûte plate/légèrement creuse.
Le pain de farine grain entier d'épeautre aura une petite taille et dense comparé au pain de farine blanche d'épeautre.
Nous recommandons d'utiliser la farine blanche d'épeautre pour plus de la moitié de toute la farine.

- Il y a l'épeautre (Triticum spelta) approprié pour la cuisson au four du pain et l'engrain (Triticum monococcum : également appelé petit épeautre) qui est inapproprié pour la cuisson au four du pain, sont vendus comme épeautre. Veuillez utiliser de l'épeautre. (utilisez les menus 15, 16, 30 ou 31)

Eau

- Utilisez de l'eau normale du robinet.
- Utilisez de l'eau tiède lors de l'utilisation des menus 2, 6, 8, 14 ou 24 dans une pièce froide.
- Utilisez de l'eau fraîche lors de l'utilisation des menus 8, 9, 13, 15, 16, 24, 25, 29, 30 ou 31 dans une pièce chaude.
- Mesurez toujours les liquides à l'aide du gobelet à levain fourni.

Sel

Il améliore le goût et renforce l'action du gluten, favorisant la levée du pain.

- Le pain pourrait perdre de son volume/goût si le dosage est incorrect.

Matière grasse

Elle ajoute du goût et du moelleux au pain.

- L'utilisation de beurre (non salé) ou de margarine est conseillée.
  Mais vous pouvez aussi dans certaines recettes utiliser de l'huile d'olive ou de noix.

Sucre (sucre blanc, roux, miel, sirop d'érable, mélasse etc.)

Nourrit la levure, il adoucit et ajoute du goût au pain, il modifie la couleur de la croûte.

- Réduisez la quantité de sucre si vous utilisez d'autres fruits, qui contiennent du fructose.

Utilisation de préparation pour pain (aussi appelées Mix)

■ Préparations pour pain contenant de la levure

① Placez la préparation dans le moule à pain, puis ajoutez l'eau. (Suivez les instructions figurant sur l'emballage en ce qui concerne la quantité d'eau)
② Choisissez le menu 2, choisissez une taille selon le volume du mélange, et commencez la cuisson au four.
• 600 g – XL • 500 g – L

- Caines préparations, la quantité de levure contenue n'est pas claire, quelques essais peuvent être nécessaires pour optimiser le résultat.

■ Préparations pour pain avec sachet de levure séparé

① Placez la levure dans le moule à pain, puis la préparation, puis l'eau.
② Réglez l'appareil selon le type de farine de la préparation, puis lancez la cuisson.
• Farine blanche, farine bise➜ menu 1
• Farine complète, farine multicéréales ➜ menu 5
• Farine de seigle ➜ menu 8

■ Cuisson de la brioche à partir d'une préparation pour brioche

- Sélectionnez le menu 13 ou 2 'Medium' (Moyen) taille 'Light' (Clair) couleur de croûte. (P. FR43)

■ Vous pouvez améliorer le goût de votre pain en ajoutant d'autres ingrédients:

Œufs	Ils permettent d'améliorer la valeur nutritionnelle et la couleur du pain. (La quantité d'eau doit être réduite en proportion) Quand vous ajoutez des œufs, battez-les préalablement.
Son	Il permet d'augmenter la teneur en fibres du pain. • N'ajoutez pas plus de 75 mL (5 c. à s.).
Germes de blé	Ils donnent au pain un goût de noisette. • N'utilisez pas plus de 60 mL (4 c. à s.)
Epices	Elles renforcent le goût du pain. • En petite quantité (1 à 2 c. à c.)



Levure sèche

Elle permet de faire lever le pain.

- Veillez à utiliser de la levure sèche ne nécessitant pas de pré-fermentation (n'utilisez pas de levure fraîche ou de levure sèche devant fermenter avant l'utilisation)
- Nous vous conseillons d'utiliser de la levure portant l'indication 'levure instantanée' ou 'Superactive' ou 'Express' sur l'emballage.
- Si vous utilisez de la levure en sachet, veillez à bien refermer le sachet immédiatement après l'utilisation et à ne le conserver que 2 à 3 jours. (Respectez la date de péremption)
  Vous pouvez aussi utiliser du levain fermentescible en vente dans les magasins bio.

Liste des types de pains et des options de cuisson

Options disponibles et durées correspondantes

• La durée des programmes varie selon la température ambiante.

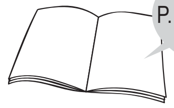
			Options			Processus				
	Numéro de menu	Menu	Taille	Croûte	Départ différé	Repos	Pétrissage	Levee	Cuisson	Total
Cuisson	1	**Basique**	●	●	●	30 min–60 min	15–30 min*4	1 h 50 min–2 h 20 min	50–55 min	4 h–4 h 5 min
	2	**Basique-rapide**	●	●	—	—	15–20 min	env. 1 heure	35–40 min	1 h 55 min–2 h
	3	**Basique raisins secs**	●	●*1	●	30 min–60 min	15–30 min*4	1 h 50 min–2 h 20 min	50 min	4 heures
	4	**Pain morceaux entiers**	●	●	●	30 min–60 min	25–30 min*4	1 h 45 min–2 h 10 min	50–55 min	4 h–4 h 5 min
	5	**Pain complet**	●	—	●	1 h–1 h 40 min	15–25 min*4	2 h 10 min–2 h 50 min	50 min	5 heures
	6	**Pain complet-rapide**	●	—	—	15 min–25 min	15–25 min*4	1 h 30 min–1 h 40 min	45 min	3 heures
	7	**Pain complet raisins secs**	●	—	●	1 h–1 h 40 min	15–25 min*4	2 h 10 min–2 h 50 min	50 min	5 heures
	8	**Seigle**	—	—	●	45 min–60 min	env. 10 min	1 h 20 min–1 h 35 min	1 heure	3 h 30 min
	9	**Pain croûté**	—	—	●	40 min–2 h 5 min	10–20 min	2 h 45 min–4 h 10 min	55 min	6 heures
	10	**Pain au levain**	—	—	●*3	0 min–55 min	45–55 min*5	2 h 25 min–3 h 10 min	55 min	5 heures
	11	**Pain italien**	—	—	●	30 min–1 h	10–15 min	2 h 25 min–3 h	50 min	4 h 30 min
	12	**Sandwich**	—	—	●	1 h–1 h 40 min	15–25 min*4	2 h 10 min–2 h 50 min	50 min	5 heures
	13	**Brioche**	—	●*1	—	30 min	25–45 min*4	1 h 25 min	50 min	3 h 30 min
	14	**Sans gluten**	—	●*2	—	—	15–20 min	40–45 min	50–55 min	1 h 50 min–1 h 55 min
	15	**Spécialité**	●	—	●	30 min–1 h 15 min	15–30 min*4	1 h 50 min–2 h 45 min	55 min	4 h 30 min
	16	**Spécialité aux raisins**	●	—	●	30 min–1 h 15 min	15–30 min*4	1 h 50 min–2 h 45 min	55 min	4 h 30 min
	17	**Pain rapide sans levure**	—	—	—	—	10 min	—	65 min	1 h 15 min
	18	**Cuisson seule**	—	—	—	—	—	—	30 min–1 h 30 min	30 min–1 h 30 min

∗1 Seules les options ‘Light’ (Clair) ou ‘Medium’ (Moyen) sont disponibles.
∗2 Seules les options ‘Medium’ (Moyen) ou ‘Dark’ (Sombre) sont disponibles.
∗3 Peut être réglé jusqu’à 9 heures, tous les autres jusqu’à 13 heures.
∗4 Il y a une période de levée au cours de la période de pétrissage.
∗5 Il existe un temps de repos durant la période de pétrissage.

• La machine à pain fonctionnera pendant un court moment au cours de la période de levée (pour assurer le développement optimal de gluten).

			Options			Processus				
	Numéro de menu	Menu	Taille	Croûte	Départ différé	Repos	Pétrissage	Levee	Cuisson	Total
Pâte	19	**Basique**	—	—	—	30 min– 50 min	15–30 min*4	1 h 10 min– 1 h 30 min	—	2 h 20 min
	20	**Basique raisins secs**	—	—	—	30 min– 50 min	15–30 min*4	1 h 10 min– 1 h 30 min	—	2 h 20 min
	21	**Pain morceaux entiers**	—	—	—	30 min– 50 min	25–30 min*4	1 h 5 min– 1 h 20 min	—	2 h 20 min
	22	**Pain complet**	—	—	—	55 min– 1 h 25 min	15–25 min*4	1 h 30 min– 2 h	—	3 h 15 min
	23	**Pain complet raisins secs**	—	—	—	55 min– 1 h 25 min	15–25 min*4	1 h 30 min– 2 h	—	3 h 15 min
	24	**Seigle**	—	—	—	45 min– 60 min	env. 10 min	—	—	2 heures
	25	**Pain croûté**	—	—	—	40 min– 1 h 45 min	10–20 min	1 h 35 min– 2 h 40 min	—	3 h 35 min
	26	**Pain au levain**	—	—	—	0–40 min	45–55 min	1 h 5 min– 1 h 35 min	—	2 h 30 min
	27	**Levain**	—	—	—	—	—	24 heures	—	24 heures
	28	**Pizza**	—	—	●	(Pétrissage) 10–18 min	(Levee) 7–15 min	(Pétrissage) env. 10 min	(Levee) env. 10 min	45 min
	29	**Brioche**	—	—	—	30 min	25–45 min*4	35 min	—	1 h 50 min
	30	**Spécialité**	—	—	—	30 min– 1 h 5 min	15–30 min*4	1 h 10 min– 1 h 55 min	—	2 h 45 min
	31	**Spécialité aux raisins**	—	—	—	30 min– 1 h 5 min	15–30 min*4	1 h 10 min– 1 h 55 min	—	2 h 45 min
	32	**Confiture**	—	—	—	—	—	—	—	1 h 30 min– 2 h 30 min
	33	**Compote**	—	—	—	—	—	—	—	1 h– 1 h 40 min

Cuisson du pain



Reportez-vous
P. FR29–FR31 pour les recettes de pain

Placez les ingrédients dans le moule à pain

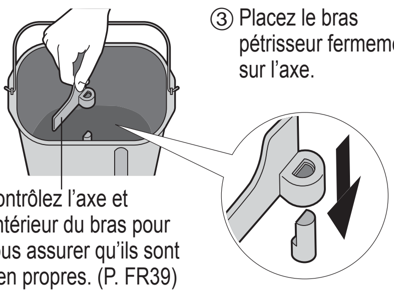




1 Sortez le moule à pain et installer le bras pétrisseur



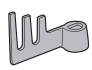
① Faites pivoter le moule à pain.
② Enlevez le moule.



③ Placez le bras pétrisseur fermement sur l'axe.

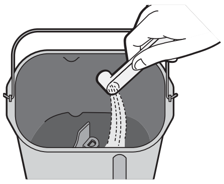
Contrôlez l'axe et l'intérieur du bras pour vous assurer qu'ils sont bien propres. (P. FR39)

- Pour la cuisson de pain de seigle, utilisez le bras pétrisseur spécial.

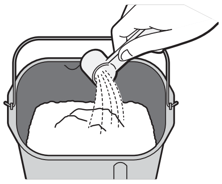


- Le bras pétrisseur n'est pas bloqué mais il doit toucher le fond du moule.

2 Versez les ingrédients dosés dans le moule à pain



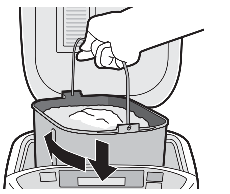
① Versez la levure au fond (de telle sorte qu'elle ne soit pas en contact avec le liquide par la suite).



② Recouvrez la levure avec tous les ingrédients secs. (farine, sucre, sel etc.)
- La farine doit être pesée avec une balance.



③ Versez l'eau et les autres liquides éventuels.



④ Essuyez l'humidité et la farine résiduelles sur le pourtour du moule.
⑤ Placez le moule à l'intérieur de l'appareil en le tournant légèrement de droite à gauche. Abaissez la poignée.
⑥ Fermez le couvercle.
- N'ouvrez pas le couvercle pendant la cuisson du pain (la qualité du pain en serait affectée).

Cuisson du pain avec ajout d'ingrédients (P. FR14)

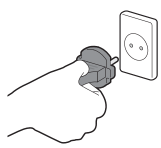


Veillez d'abord à nettoyer et à essuyer

① Ouvrez le couvercle du distributeur.
② Placez les ingrédients.
③ Fermez le couvercle.

3 Branchez l'appareil

dans une prise 230 V



Sélectionnez le programme et démarrez

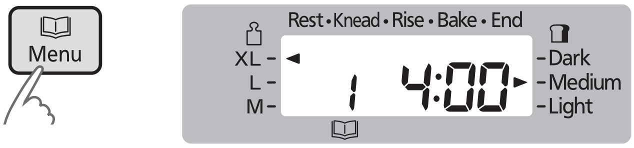
Enlevez le pain





4 Choisissez un menu de cuisson

(L'affichage montre quand le menu '1' est choisi.)



■ Modifier la taille

■ Modifier la couleur de la croûte

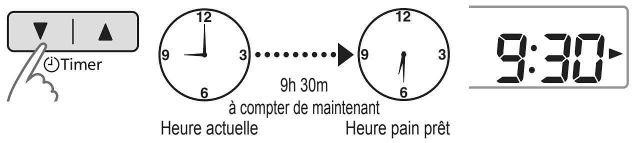


- Aller à la P. FR10 pour le menu, la disponibilité de taille et la croûte.

■ Régler le départ différé (facultatif) ➜

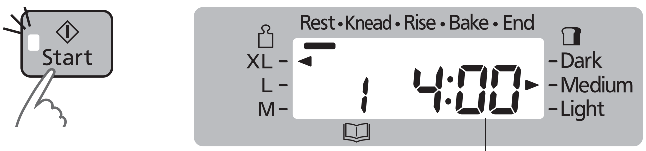
par ex. Il est 21:00, et vous voulez que le pain soit prêt à 6:30 le lendemain matin.

➜ Réglez la durée sur '9:30' (9 heures 30 minutes à compter de maintenant).



- Une pression sur le bouton rallonge la durée de 10 minutes (maintenez-le enfoncé pour avancer plus vite)
- Peut être réglé jusqu'à 9 heures en utilisant le menu 10.

5 Pressez 'Start' (Marche)



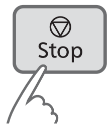
Durée prévue avant la fin du programme sélectionné

- Quand 'Start' (Marche) a été pressé au début, le menu 1 commence.

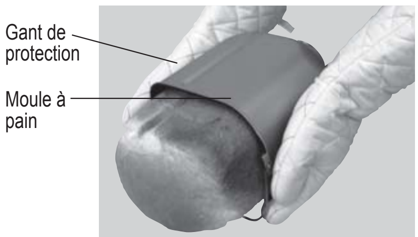
6 Eteignez l'appareil

quand le pain est prêt

[la machine fait bip-bip 8 fois et la barre sur 'End' (Fin) clignote.]



7 Enlevez le pain immédiatement,



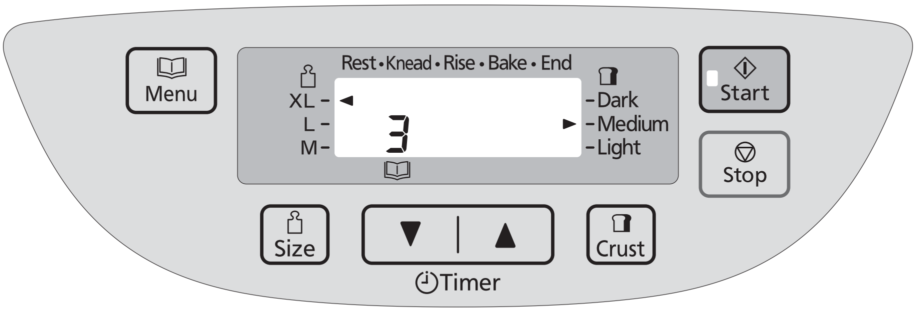
laissez refroidir, par exemple sur une grille

8 Débranchez l'appareil (en tirant sur la fiche) après utilisation

- Si vous n'appuyez pas sur 'Stop' (Arrêt) et ne sortez pas le pain de l'appareil pour le refroidir, la machine à pain le gardera au chaud pour réduire la condensation de vapeur dans la miche.
- Cependant, la croûte deviendra de plus en plus foncée. Une fois que le pain est cuit, il convient donc de débrancher l'appareil et de sortir le pain immédiatement pour le refroidir.
- Si vous laissez le pain refroidir dans le moule, de la condensation se produira. C'est pourquoi il est conseillé de laisser la miche refroidir sur une grille pour assurer un pain d'une qualité optimale.

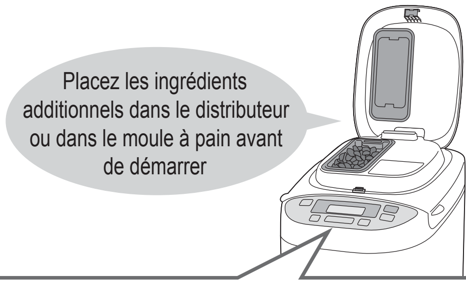
Français

Ajout d’ingrédients en cours de pétrissage



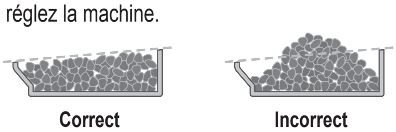
Ajouter des ingrédients supplémentaires au pain ou à la pâte

En choisissant un menu avec raisins secs (3, 4, 7, 16, 20, 21, 23 ou 31), vous pouvez mélanger vos ingrédients préférés dans la pâte pour faire toutes sortes de pains aromatisés.



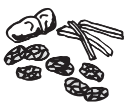
Ingrédients secs, ingrédients non solubles

➜ Placez les ingrédients supplémentaires dans le distributeur de fruits secs et de graines et réglez la machine.



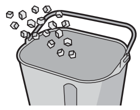


➜ Ne remplissez pas trop le distributeur de fruits secs et de graines.

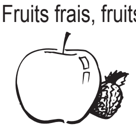
Fruits secs 	● Découpez en cubes d’environ 5 mm. ● Les ingrédients enrobés de sucre risquent d’adhérer au distributeur et ne pas tomber dans le moule.
Noisettes 	● Broyez finement. ● Les noix/noisettes ont tendance à couper le réseau élastique formé par le gluten et produisent un pain plus tassé. N’utilisez qu’en petite quantité.
Graines	● Sachez que l’utilisation de graines longues et dures (tournesol, courge) peuvent, à la longue, rayer le revêtement du moule.
Fines herbes	● N’ajoutez pas plus d’une à deux cuillérées à soupe. Pour les herbes fraîches, reportez-vous aux instructions de la recette.
Lardons, salami, olive, tomate séchée	● Il peut arriver que ces ingrédients adhèrent aux parois du distributeur et ne tombent pas dans le moule. ● Coupez le bacon et le salami en cubes de 1 cm. ● Coupez l’olive en 4. ● Recommandé dans le cours de pain morceaux entiers.

Ingrédients aqueux ou collants, ingrédients solubles*

➜ Placez ces ingrédients avec les autres dans le moule.

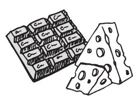


Fruits frais, fruits confits ou à l’eau de vie



- Respectez les quantités indiquées dans la recette, car la teneur en eau des ingrédients affecte le pain.

Fromage, chocolat

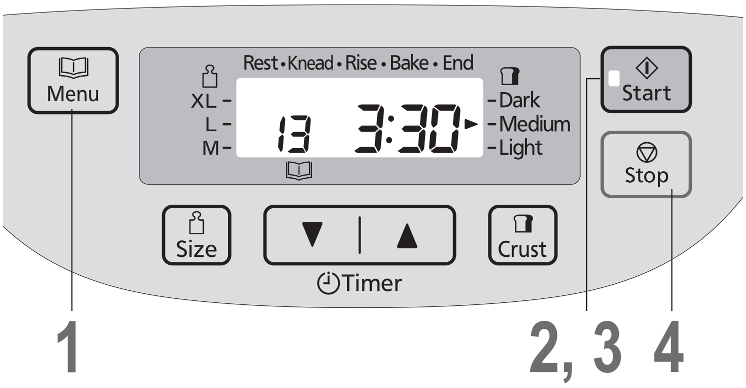


* Ces ingrédients ne peuvent pas être placés dans le distributeur de fruits secs/graines car ils risqueraient en fondant d’adhérer aux parois du distributeur et de ne pas tomber dans le moule.

- Coupez le chocolat finement.
- Coupez le fromage en cubes de 1 cm.
- Recommandé dans le cours de pain morceaux entiers.

• Reportez-vous aux recettes pour les quantités des divers ingrédients.

Cuisson de brioche

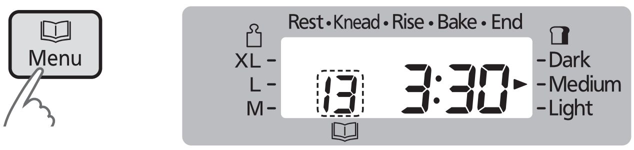


c. à c. de levure	1¼
farine à pain blanche à base de blé dur, type 550	400 g
c. à c. de sel	1½
c. à s. de sucre	4
c. à s. de lait écrémé (sèche)	2
beurre (coupé en cubes de 2 cm et réfrigéré)	50 g
œufs	2
eau	280 g (mélange d'œufs et d'eau)
beurre à ajouter plus tard (coupé en cubes de 1–2 cm et réfrigéré)	70 g

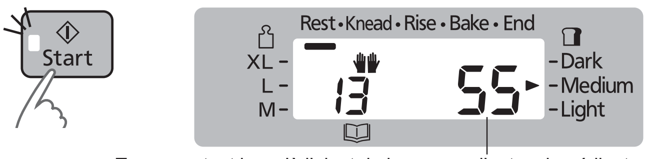
Préparations
(P. FR12)

① Coupez le beurre à ajouter ultérieurement en cubes de 1–2 cm et gardez-le au réfrigérateur.
② Placez le bras pétrisseur dans le moule à pain.
③ Placez les ingrédients dans le moule à pain dans leur ordre d'apparition dans la recette.
④ Placez le moule à pain dans l'appareil et branchez la machine.

1 Sélectionnez le menu '13'



2 Pressez Marche

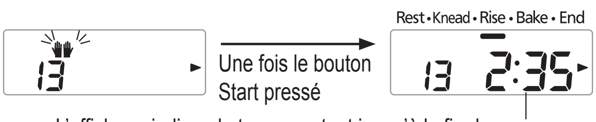


Temps restant jusqu'à l'ajout du beurre ou d'autres ingrédients.

- Le voyant 'Start' (Marche) s'allume.

3 Ajoutez le beurre supplémentaire quand le signal sonore retentit, puis appuyez de nouveau sur le 'Start' (Marche)

Finissez de placer le beurre en cube supplémentaire pendant que '✋' clignote.



L'affichage indique le temps restant jusqu'à la fin du programme

4 Appuyez sur 'Stop' (Arrêt) et retirez le pain

quand la machine fait bip-bip 8 fois et la barre sur 'End' (Fin) clignote

- Le voyant 'Start' (Marche) clignotant s'éteint.

[Moyen simple de confectionner une brioche]
Ajoutez le beurre avec d'autres ingrédients au début.

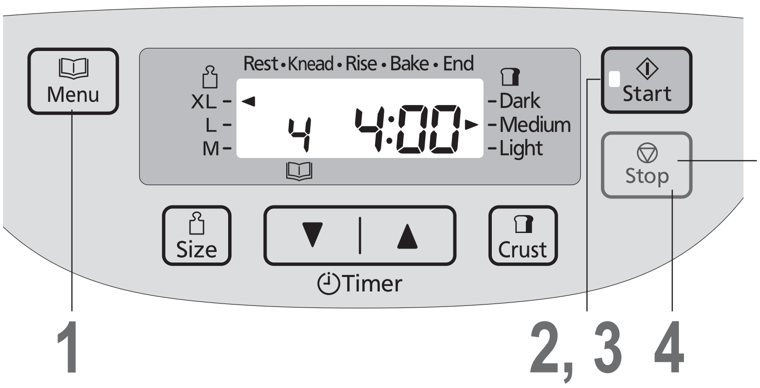
- Coupez le beurre en cubes de 2cm et placez-les dans le moule à pain en même temps que les autres ingrédients.
- Suivez les étapes sur la gauche. Cependant, quand la machine fait bip-bip à l'étape 3 pour ajouter le beurre supplémentaire, veuillez laisser tel quel.
- le temps requis pour l'achèvement est de 3 heures 30 minutes.

*Quand du beurre est ajouté au début, la saveur, la texture et la montée du pain sont un peu différentes du temps où le pain est cuit au four avec du beurre supplémentaire ajouté plus tard.

- Si vous ajoutez des ingrédients supplémentaires, comme des raisins secs, incorporez-les en même temps que le beurre. (Utilisez 150 g d'ingrédients maximum.)
- Même sans presser le bouton Start, le pétrissage continuera après 5 mn. Il ne continue pas à pétrir immédiatement, même si le bouton Start est pressé après avoir ajouté le beurre ou des ingrédients.
- N'ajoutez pas de beurre quand l'affichage indique le temps restant. (P. FR43)

Français

Cuisson de pain morceaux entiers

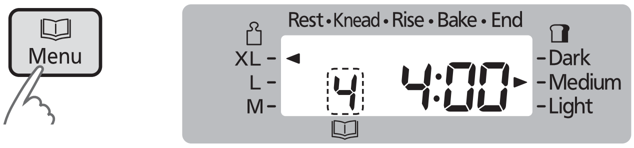


■ Pour annuler/arrêter après le démarrage (maintenez enfoncé plus de 1 seconde)

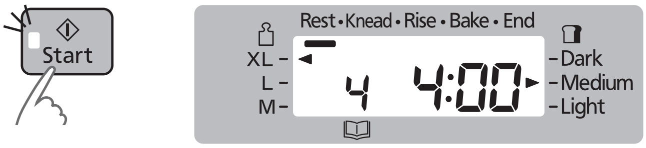
Préparations (P. FR12)

① Placez le bras pétrisseur dans le moule à pain.
② Placez les ingrédients dans le moule à pain dans leur ordre d'apparition dans la recette.
③ Placez le moule à pain dans l'appareil et branchez la machine.

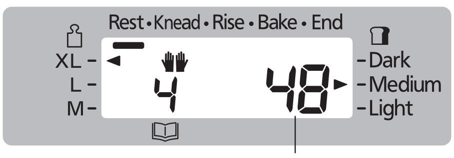
1 Sélectionnez le menu '4'



2 Pressez Marche



- Le voyant 'Start' (Marche) s'allume.
- Le temps qu'il reste avant d'ajouter les ingrédients supplémentaires s'affiche, une fois que l'heure pour les ajouter est réglée.



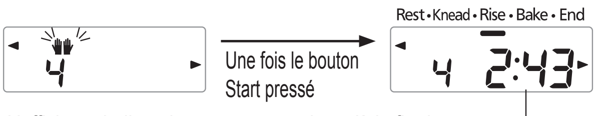
Temps restant avant l'ajout des ingrédients supplémentaires
*L'affichage ci-dessus s'applique pour les cas à haute température.
'28' s'affiche pour les cas à basse température.

SD-2511_Bel.indb 16 2015/01/27 14:02:58



3 Ajoutez les ingrédients supplémentaires lorsque le signal sonore retentit, puis appuyez de nouveau sur le ‘Start’ (Marche).

Finissez d’ajouter les ingrédients supplémentaires pendant que ‘ ’ clignote. ‘Knead’ (Pétrissage) et ‘Bake’ (Cuisson) démarrent automatiquement au bout de 5 min, même sans l’ajout d’ ingrédients supplémentaires et sans pression sur le bouton Start.



L’affichage indique le temps restant jusqu’à la fin du programme
*L’affichage ci-dessus s’applique pour les cas à haute température.
Le temps restant varie selon la température ambiante.
Basse température: 3:00–3:03
Haute température: 2:40–2:43

4 Appuyez sur ‘Stop’ (Arrêt) et retirez le pain

quand la machine fait bip-bip 8 fois et la barre sur ‘End’ (Fin) clignote

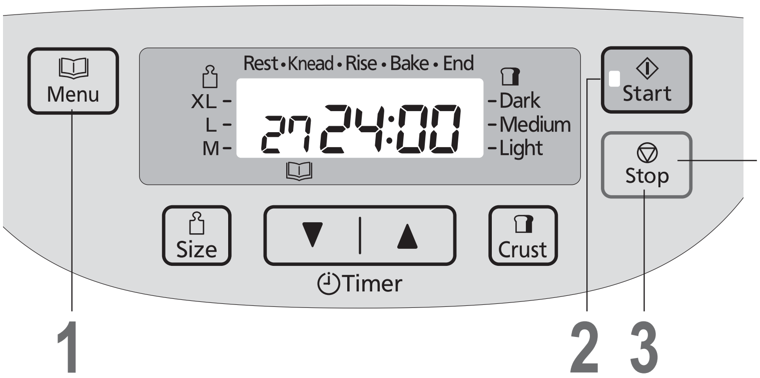
- Le voyant ‘Start’ (Marche) clignotant s’éteint.

- Pour les ingrédients, utilisez maximum 100 g pour la taille M, 125 g pour la taille L ou 150 g pour la taille XL.
- Même sans presser le bouton Start, le pétrissage continuera après 5 mn. Il ne continue pas à pétrir immédiatement, même si le bouton Start est pressé après avoir ajouté le beurre ou des ingrédients.
- N’ajoutez plus d’ingrédients une fois que le temps restant est affiché à l’écran. (P. FR43)
- Ajout automatique et manuel d’une liste d’ingrédients supplémentaires.
  Ajoutez automatiquement :
  lardon, olive, haricot vert
  Ajoutez manuellement :
  fromage, chocolat (congelé), oignons (finement coupé)

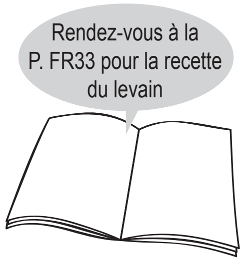
SD-2511_Bel.indb 17 2015/01/27 14:02:58

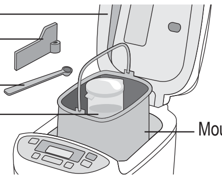
Pain au levain/Pâte pour pain au levain

ÉTAPE 1 Préparation du levain



■ Pour annuler/arrêter après le démarrage
(maintenez enfoncé plus de 1 seconde)

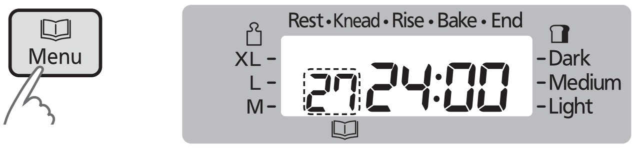




Il est possible de régler deux gobelets à levain simultanément.

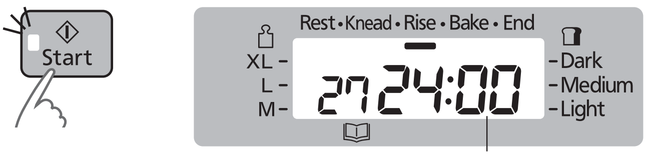
Préparations
① Mélangez bien tous les ingrédients dans le gobelet à levain. (Enlevez le bras pétrisseur)
② Mettez le couvercle sur le gobelet à levain.
③ Placez le gobelet à levain dans le moule à pain.
④ Placez le moule à pain dans l'appareil et branchez la machine.

1 Sélectionnez le menu '27'



- Le départ différé n'est pas disponible avec le menu 27.
- Si vous sélectionnez un menu incorrect, le gobelet à levain risque de fondre.

2 Pressez Marche



Durée prévue avant la fin du programme sélectionné

- Le voyant 'Start' (Marche) s'allume.

- Ne sortez pas le gobelet à levain avant la fin du programme.

3 Appuyez sur 'Stop' (Arrêt) et retirez le gobelet à levain immédiatement

quand la machine fait bip-bip 8 fois et la barre sur 'End' (Fin) clignote

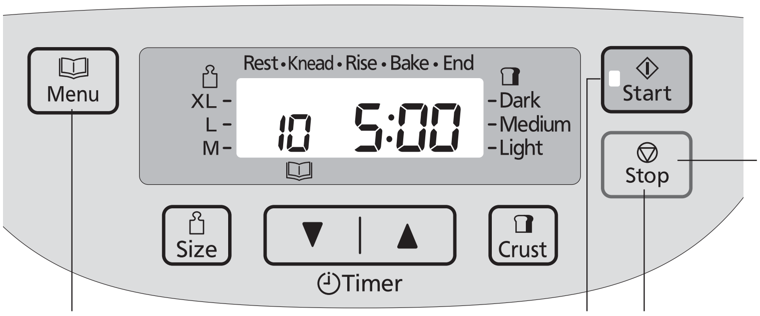
- Le voyant 'Start' (Marche) clignotant s'éteint.

Stocker le levain dans le réfrigérateur

- Si vous laissez le levain dans la machine à pain, la puissance de fermentation décroît et le pain ne lève pas.
- Veillez à le stocker au réfrigérateur, et à l'utiliser entièrement dans un délai d'une semaine.
(Si le levain est stocké dans le congélateur ou à température ambiante, le puissance de fermentation est perdue.)

- Ne pas mélanger le nouveau levain avec l'ancien.
- Si le levain est bien préparé, il a une odeur aigre comme de l'alcool.
(Lorsque la température ambiante dépasse 30°C, le levain tourne.)

ÉTAPE 2 Cuisson de pain au levain



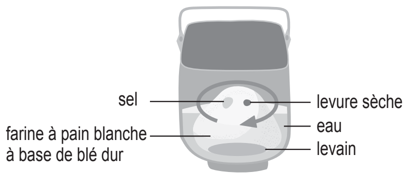
■ Pour annuler/arrêter après le démarrage (maintenez enfoncé plus de 1 seconde)



1 2 3

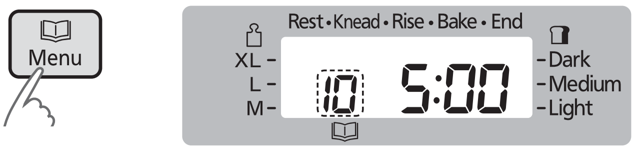
Préparations (P. FR12)

① Placez le bras pétrisseur dans le moule à pain.
② Versez le levain dans le moule à pain.
③ Placez les ingrédients dans le moule à pain dans l'ordre suivant :
farine à pain blanche à base de blé dur → sel → levure sèche (tenir éloigné du sel) → eau (tenir éloigné de la levure, versez l'eau autour de la farine à pain blanche à base de blé dur).

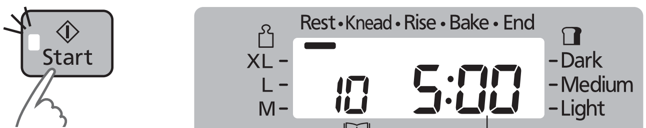


④ Placez le moule à pain dans l'appareil et branchez la machine.

1 Sélectionnez le menu '10'



2 Pressez Marche



Durée prévue avant la fin du programme sélectionné

● Le voyant 'Start' (Marche) s'allume.

3 Appuyez sur 'Stop' (Arrêt) et retirez le pain

quand la machine fait bip-bip 8 fois et la barre sur 'End' (Fin) clignote

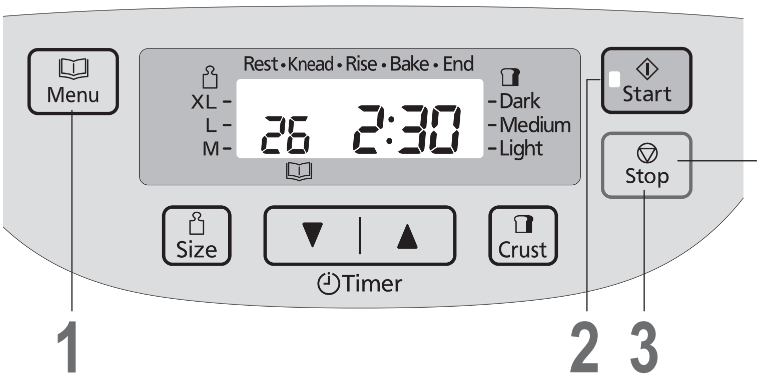
● Le voyant 'Start' (Marche) clignotant s'éteint.

● Quand la température ambiante dépasse 30°C, la qualité du pain s'amoindrit.

Français

Pain au levain/Pâte pour pain au levain

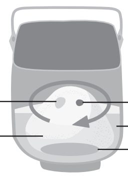
ÉTAPE 2 Préparation de pâte à pain au levain





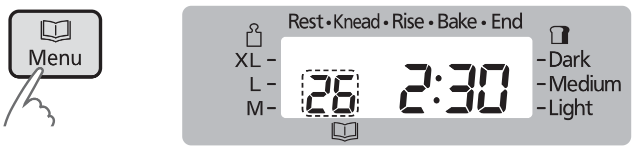
Préparations (P. FR12)

① Placez le bras pétrisseur dans le moule à pain.
② Versez le levain dans le moule à pain.
③ Placez les ingrédients dans le moule à pain dans l'ordre suivant :
farine à pain blanche à base de blé dur → sel → levure sèche (tenir éloigné du sel) → eau (tenir éloigné de la levure, versez l'eau autour de la farine à pain blanche à base de blé dur).

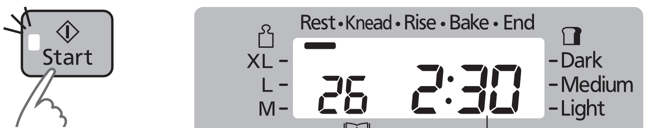


④ Placez le moule à pain dans l'appareil et branchez la machine.

1 Sélectionnez le menu '26'



2 Pressez Marche



Durée prévue avant la fin du programme sélectionné

● Le voyant 'Start' (Marche) s'allume.

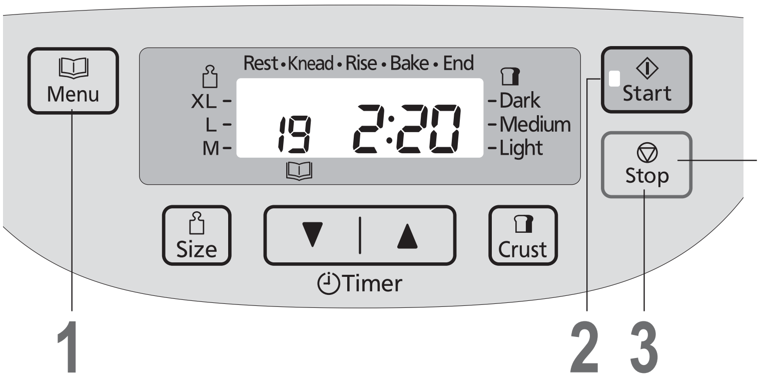
3 Appuyez sur 'Stop' (Arrêt) et retirez le pâton

quand la machine fait bip-bip 8 fois et la barre sur 'End' (Fin) clignote
● Le voyant 'Start' (Marche) clignotant s'éteint.

● Le départ différé n'est pas disponible avec les menus Pâte (sauf menu 28).

● Donnez forme à la pâte terminée et laissez-la lever une deuxième fois selon la recette, puis cuisez-la au four.

Préparation de pâte



■ Pour annuler/arrêter après le démarrage
(maintenez enfoncé plus de 1 seconde)

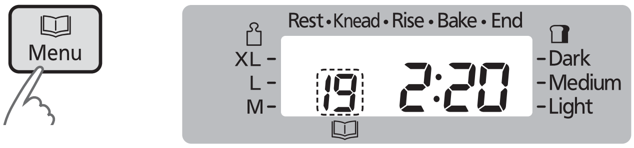


Préparations (P. FR12)

① Placez le bras pétrisseur dans le moule à pain.
② Placez les ingrédients dans le moule à pain dans leur ordre d'apparition dans la recette.
③ Placez le moule à pain dans l'appareil et branchez la machine.

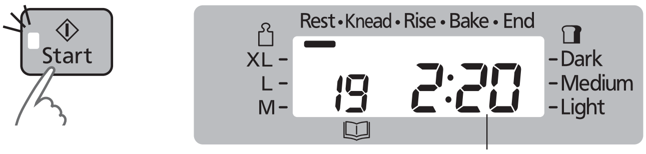
1 Choisissez le menu pâte

(L'affichage montre quand le menu '19' est choisi.)



- Le départ différé n'est pas disponible avec les menus Pâte (sauf menu 28).
- Si vous voulez ajouter des ingrédients supplémentaires à votre pâte, voir P. FR14.

2 Pressez Marche



Durée prévue avant la fin du programme sélectionné

- Le voyant 'Start' (Marche) s'allume.

3 Appuyez sur 'Stop' (Arrêt) et retirez le pâton

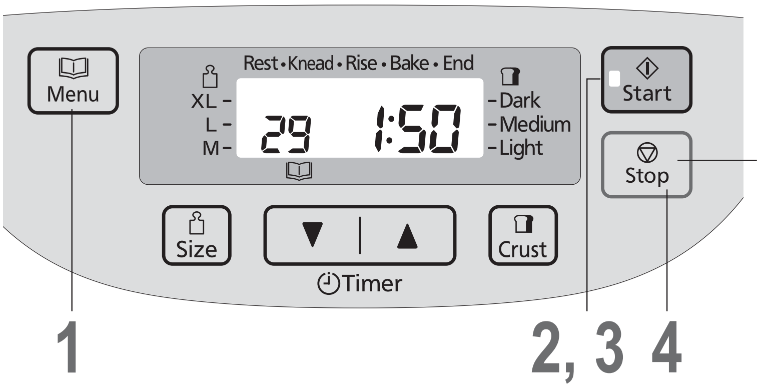
quand la machine fait bip-bip 8 fois et la barre sur 'End' (Fin) clignote

- Le voyant 'Start' (Marche) clignotant s'éteint.

- Donnez forme à la pâte terminée et laissez-la lever une deuxième fois selon la recette, puis cuisez-la au four.

Français

Préparation de pâte briochée



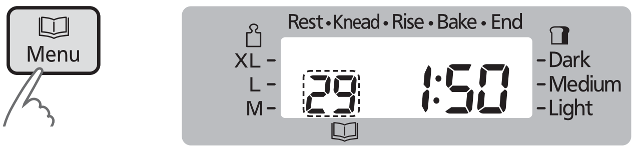
■ Pour annuler/arrêter après le démarrage (maintenez enfoncé plus de 1 seconde)



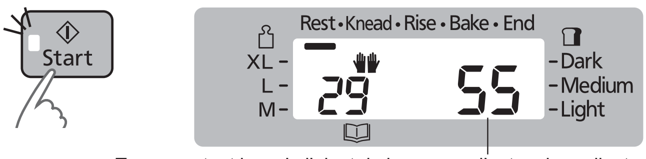
Préparations (P. FR12)

① Coupez le beurre à ajouter ultérieurement en cubes de 1–2 cm et gardez-le au réfrigérateur.
② Placez le bras pétrisseur dans le moule à pain.
③ Placez les ingrédients dans le moule à pain dans leur ordre d'apparition dans la recette.
④ Placez le moule à pain dans l'appareil et branchez la machine.

1 Sélectionnez le menu '29'



2 Pressez Marche

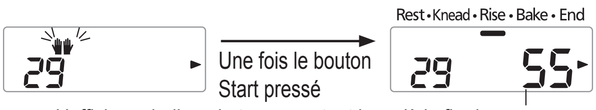


Temps restant jusqu'a l'ajout du beurre ou d'autres ingredients.

- Le voyant 'Start' (Marche) s'allume.

3 Ajoutez le beurre supplémentaire quand le signal sonore retentit, puis appuyez de nouveau sur le 'Start' (Marche)

Finissez de placer le beurre en cube supplémentaire pendant que '✋✋' clignote.



L'affichage indique le temps restant jusqu'à la fin du programme

4 Appuyez sur 'Stop' (Arrêt) et retirez le pâton

quand la machine fait bip-bip 8 fois et la barre sur 'End' (Fin) clignote

- Le voyant 'Start' (Marche) clignotant s'éteint.

- Le départ différé n'est pas disponible avec les menus Pâte (sauf menu 28).

[Moyen simple de confectionner de la pâte à brioche]
Ajoutez le beurre avec d'autres ingrédients au début.

- Coupez le beurre en cubes de 2 cm et placez-les dans le moule à pain en même temps que les autres ingrédients.
- Suivez les étapes sur la gauche. Cependant, quand la machine fait bip-bip à l'étape 3 pour ajouter le beurre supplémentaire, veuillez laisser tel quel.
- le temps requis pour l'achèvement est de 1 heure 50 minutes.

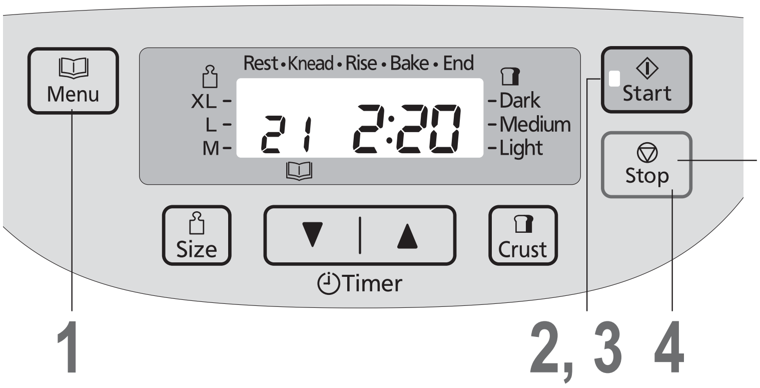
*Quand du beurre est ajouté au début, la saveur, la texture et la montée du pain sont un peu différentes du temps où le pain est cuit au four avec du beurre supplémentaire ajouté plus tard.

- Si vous ajoutez des ingrédients supplémentaires, comme des raisins secs, incorporez-les en même temps que le beurre. (Utilisez 150 g d'ingrédients maximum.)
- Même sans presser le bouton Start, le pétrissage continuera après 5 mn. Il ne continue pas à pétrir immédiatement, même si le bouton Start est pressé après avoir ajouté le beurre ou des ingrédients.
- N'ajoutez pas de beurre quand l'affichage indique le temps restant. (P. FR43)

- Donnez forme à la pâte terminée et laissez-la lever une deuxième fois selon la recette, puis cuisez-la au four.

SD-2511_Bel.indb 22 2015/01/27 14:02:59

Préparation de pâte pour pain morceaux entiers



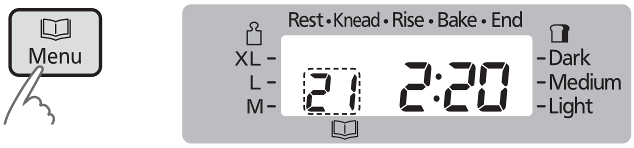
■ Pour annuler/arrêter après le démarrage (maintenez enfoncé plus de 1 seconde)



Préparations (P. FR12)

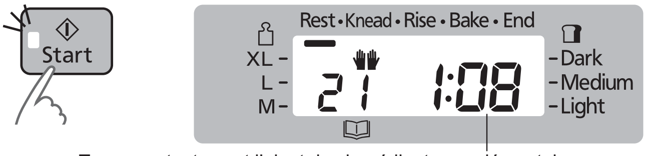
① Placez le bras pétrisseur dans le moule à pain.
② Placez les ingrédients dans le moule à pain dans leur ordre d'apparition dans la recette.
③ Placez le moule à pain dans l'appareil et branchez la machine.

1 Sélectionnez le menu '21'



● Le départ différé n'est pas disponible avec les menus Pâte (sauf menu 28).

2 Pressez Marche

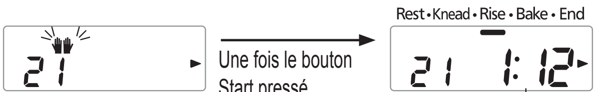


Temps restant avant l'ajout des ingrédients supplémentaires.
*L'affichage ci-dessus s'applique pour les cas à haute température.
'58' s'affiche pour les cas à basse température.

● Le voyant 'Start' (Marche) s'allume.

3 Ajoutez les ingrédients supplémentaires lorsque le signal sonore retentit, puis appuyez de nouveau sur le 'Start' (Marche)

Finissez d'ajouter les ingrédients supplémentaires pendant que '✋✋' clignote.
'Knead' (Pétrissage) et 'Bake' (Cuisson) démarrent automatiquement au bout de 5 min, même sans l'ajout d' ingrédients supplémentaires et sans pression sur le bouton Start.



L'affichage indique le temps restant jusqu'à la fin du programme
*L'affichage ci-dessus s'applique pour les cas à haute température.
Le temps restant varie selon la température ambiante.
Basse température: 1:20–1:22
Haute température: 1:10–1:12

● Pour les ingrédients, utilisez maximum 100 g pour la taille M, 125 g pour la taille L ou 150 g pour la taille XL.
● Même sans presser le bouton Start, le pétrissage continuera après 5 mn. Il ne continue pas à pétrir immédiatement, même si le bouton Start est pressé après avoir ajouté le beurre ou des ingrédients.
● N'ajoutez plus d'ingrédients une fois que le temps restant est affiché à l'écran. (P. FR43)
● Consultez P. FR17 pour l'Ajout automatique et manuel d'une liste d'ingrédients supplémentaires.

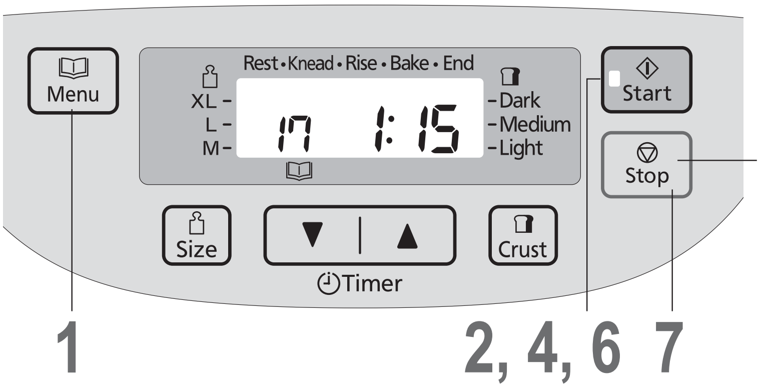
4 Appuyez sur 'Stop' (Arrêt) et retirez le pâton

quand la machine fait bip-bip 8 fois et la barre sur 'End' (Fin) clignote
● Le voyant 'Start' (Marche) clignotant s'éteint.

● Donnez forme à la pâte terminée et laissez-la lever une deuxième fois selon la recette, puis cuisez-la au four.

Français

Préparation de pain rapide sans levure



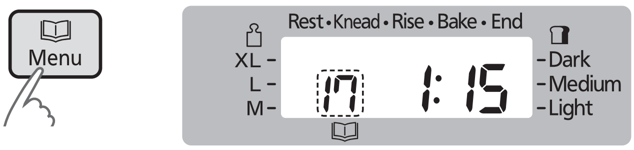
■ Pour annuler/arrêter après le démarrage (maintenez enfoncé plus de 1 seconde)



Préparations (P. FR12)

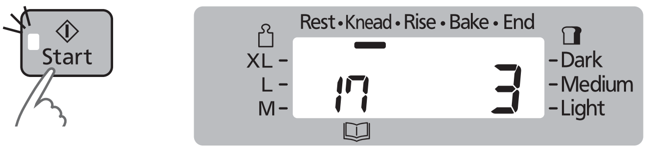
① Placez le bras pétrisseur dans le moule à pain.
② Placez les ingrédients dans le moule à pain dans l'ordre suivant : mélange d'œufs et de lait → de yaourt → d'autres ingrédients.
③ Placez le moule à pain dans l'appareil et branchez la machine.

1 Sélectionnez le menu '17'



- Le pain rapide sans levure est différent d'une miche de pain utilisant de la levure sèche.
- Le départ différé n'est pas disponible avec le menu 17.
  (Le bouton du départ différé règle seulement le temps de cuisson au four.)
- Vous pouvez mélanger vos ingrédients préférés (noisettes, raisins secs, copeaux de chocolat, etc.) et les placer dans le moule à pain en même temps que les autres ingrédients.
  (Utilisez 150 g d'ingrédients maximum.)

2 Pressez Marche



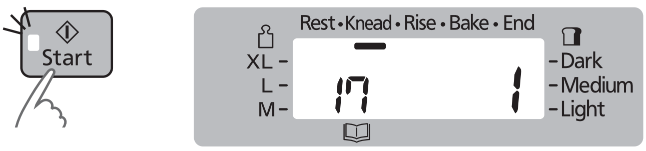
- Au bout de 3 minutes

3 Ouvrez le couvercle et raclez la farine dans les 3 minutes après le signal sonore



- Utilisez la spatule en caoutchouc pour éviter d'endommager le revêtement antiadhésif du moule à pain. N'utilisez pas la spatule en métal.
- Au bout de 3 minutes dans l'étape 3, le signal sonore retentit et 'Knead' (Pétrissage) démarre automatiquement.

4 Appuyez de nouveau sur 'Start' (Marche)



- N'appuyez pas sur 'Stop' (Arrêt).
- Au bout d'1 minute

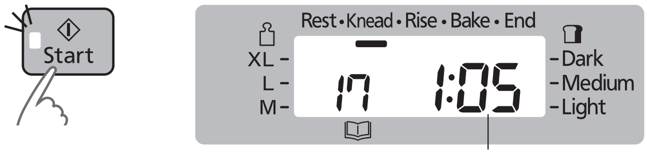
SD-2511_Bel.indb 24 2015/01/27 14:03:00

5 Ouvrez le couvercle et raclez la pâte, donnez une forme à la surface de la pâte dans les 3 minutes après le signal sonore



● Au bout de 3 minutes dans l'étape 5, le signal sonore retentit et 'Bake' (Cuisson) démarre automatiquement. (La surface du pain rapide sans levure est devenue inégale, parce que vous n'avez pas formé la surface de la pâte.)

6 Appuyez de nouveau sur 'Start' (Marche)



Durée prévue avant la fin du programme sélectionné
L'affichage indique le temps restant jusqu'à la fin du programme
Temps restant: 1:11–1:05

● N'appuyez pas sur 'Stop' (Arrêt).
● Le voyant 'Start' (Marche) s'allume.

7 Pressez 'Stop' (Arrêt) quand la machine fait bip-bip et la barre sur 'End' (Fin) clignote, vérifiez que la cuisson est finie et enlevez le moule à pain

● Le voyant 'Start' (Marche) clignotant s'éteint.

■ Si la cuisson n'est pas terminée ➔ Suivez les étapes ① à ③ suivantes

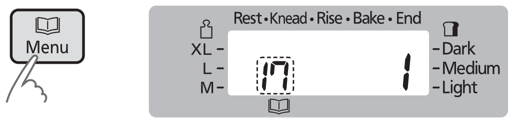
(Il est possible d'ajouter jusqu'à deux périodes de cuisson supplémentaires. Chaque période doit faire moins de 20 minutes. Le depart differe recommencera a partir d'une minute quand l'unite sera chaude. Augmentez la duree en pressant le bouton de depart differe au besoin.)

● Si vous secouez bien et que vous retirez le pain rapide sans levure du moule à pain, ce dernier perd sa forme.

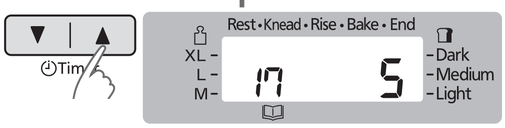
Attention!
Risque de brûlure!

● Pour vérifier que la cuisson est terminée, insérer une brochette au centre du pain rapide sans levure – c'est prêt si aucun mélange ne colle à la brochette lorsque vous la retirez.

① Sélectionnez le menu '17'

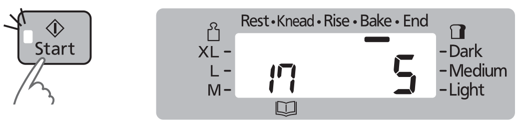


② Affichez le temps de cuisson



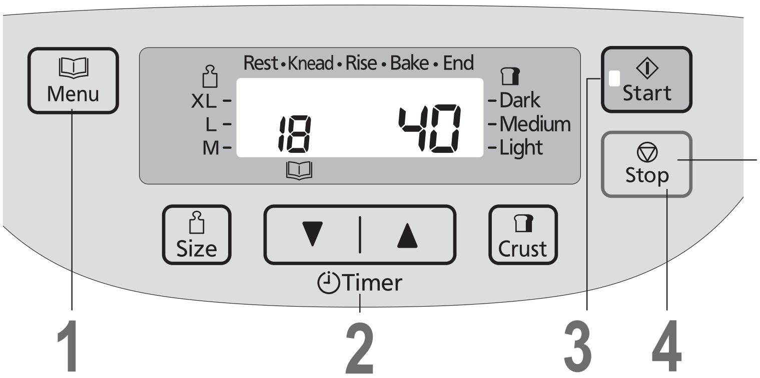
● Peut être réglé jusqu'à 1–20 minutes.

③ Pressez Marche



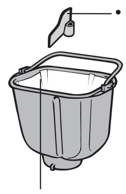
Français

Cuisson de gâteau



■ Pour annuler/arrêter après le démarrage
(maintenir enfoncé pendant plus de 1 seconde)





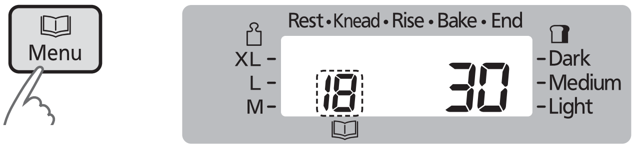
• Enlevez le bras pétrisseur

• Vous pouvez chemiser le moule de papier cuisson pour réduire le risque de brûlure des côtés du gâteau

Préparations

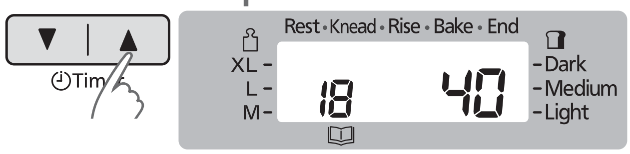
① Préparez les ingrédients selon la recette.
② Graissez généreusement le moule avant d'y verser les ingrédients mélangés du gâteau. Vous pouvez aussi chemiser le moule de papier sulfurisé (papier cuisson).
③ Placez le moule à pain dans l'appareil et branchez la machine.

1 Sélectionnez le menu '18'

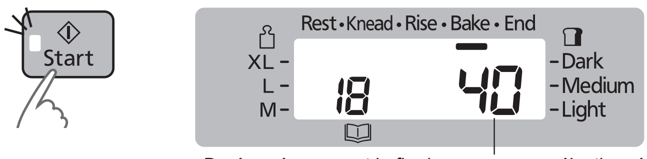


● Le départ différé n'est pas disponible avec le menu 18.
(Le bouton du départ différé règle seulement le temps de cuisson au four.)

2 Affichez le temps de cuisson



3 Pressez Marche



Durée prévue avant la fin du programme sélectionné

● Le voyant 'Start' (Marche) s'allume.

4 Pressez 'Stop' (Arrêt) quand la machine fait bip-bip et la barre sur 'End' (Fin) clignote, vérifiez que la cuisson est finie et enlevez le moule à pain

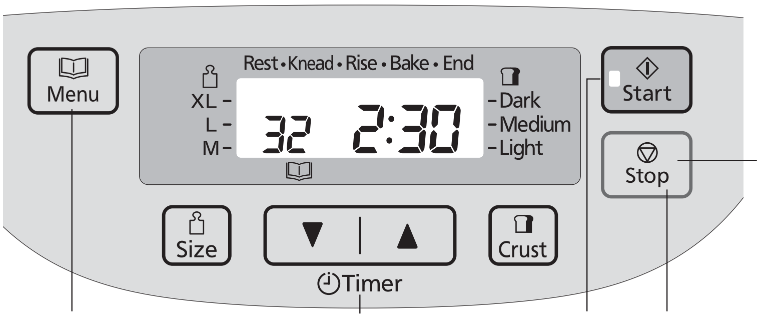
● Le voyant 'Start' (Marche) clignotant s'éteint.

■ Si la cuisson n'est pas terminée ➔ Répétez les étapes 1 à 3
(Il est possible d'ajouter jusqu'à deux périodes de cuisson supplémentaires. Chaque période doit faire moins de 50 minutes. Le depart differe recommencera a partir d'une minute quand l'unite sera chaude. Augmentez la duree en pressant le bouton de depart differe au besoin.)

Attention!
Risque de brûlure!

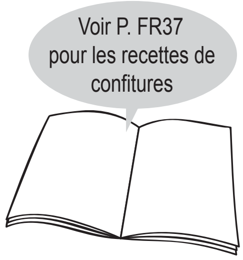
● Pour contrôler si la cuisson est terminée, plongez la lame d'un couteau au milieu du gâteau – il est prêt si la lame est sèche quand vous l'enlevez.

Cuisson de confiture



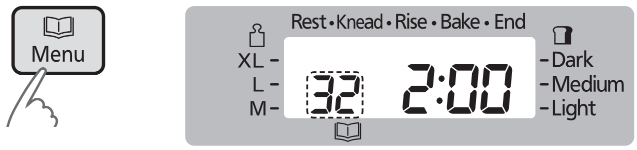
1 2 3 4

■ Pour annuler/arrêter après le démarrage (maintenez enfoncé plus de 1 seconde)

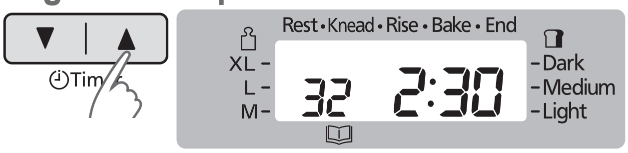


Préparations
① Préparez les ingrédients selon la recette.
② Placez le bras pétrisseur dans le moule à pain.
③ Placez les ingrédients dans le moule à pain dans l'ordre suivant : moitié des fruits → moitié du sucre →restants des fruits → restant du sucre.
④ Placez le moule à pain dans l'appareil et branchez la machine.

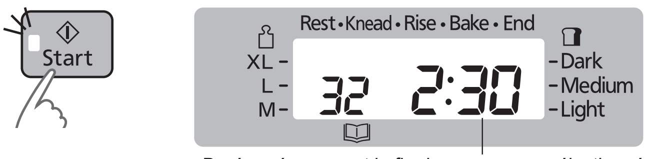
1 Sélectionnez le menu '32'



2 Réglez le temps de cuisson



3 Pressez Marche



Durée prévue avant la fin du programme sélectionné

- Le voyant 'Start' (Marche) s'allume.

4 Pressez 'Stop' (Arrêt) et enlevez la confiture

quand la machine fait bip-bip 8 fois et la barre sur 'End' (Fin) clignote

- Le voyant 'Start' (Marche) clignotant s'éteint.

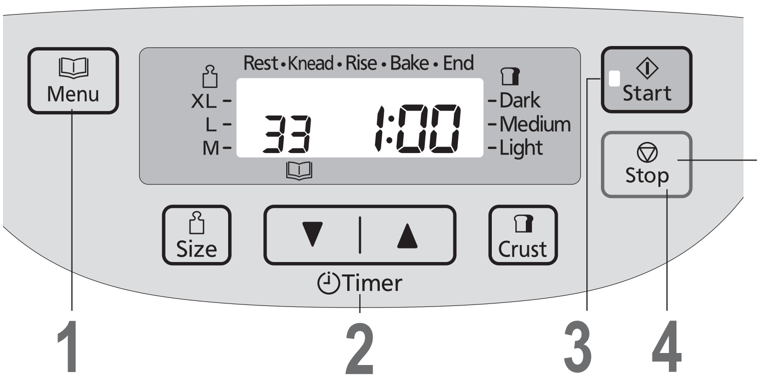
■ Si la cuisson n'est pas finie ➔ Répétez les étapes 1 à 3
(Il est possible d'ajouter jusqu'à deux périodes de cuisson supplémentaires. Chaque période doit durer entre 10 et 40 minutes. Le départ différé recommencera à partir d'une minute quand l'unité sera chaude. Augmentez la durée en pressant le bouton de départ différé au besoin.)

- Le départ différé n'est pas disponible avec le menu 32. (Le bouton du départ différé règle seulement le temps de cuisson.)
- Il est nécessaire d'avoir une quantité appropriée de sucre, d'acide et de pectine pour faire une confiture bien prise.
- Les fruits dotés d'un niveau élevé de pectine prennent facilement. Les fruits dotés de moins de pectine ne prennent pas bien.
- Utilisez des fruits fraîchement à maturité. Les fruits trop mûrs ou pas assez ne prennent pas fermement.
- Les recettes dans ce livre font des confitures douces et bien prises. Cela est dû à des niveaux de sucre moins élevés.
- Suivez la recette au niveau des quantités pour chaque ingrédient.
  - N'augmentez pas ou ne diminuez pas les quantités de fruits. Cela pourrait faire déborder la confiture ou la brûler.
  - N'augmentez pas la quantité de sucre de plus la moitié de la quantité de fruits. Cela pourrait faire déborder ou brûler. La confiture ne prend pas bien avec une quantité de sucre moindre.
    *Quand l'acidité du fruit est forte, vous pouvez diminuer les quantités du jus de citron mais si elles sont trop diminuées, la confiture ne prend pas bien.
- Quand le temps de cuisson est court, des morceaux de fruit peuvent demeurer partiellement et la confiture peut devenir trop liquide.
  - La confiture va continuer à prendre en refroidissant. Attention de ne pas trop la cuire.

- Mettez la confiture cuite dans le récipient dès que possible. Veuillez faire attention de ne pas vous brûlez quand vous sortez la confiture.
- La confiture peut brûler si elle est laissée dans le moule à pain.
- Stockez la confiture dans un endroit frais et sombre. En raison des niveaux de sucre moins élevés, la durée de conservation n'est pas aussi longue que celle des variétés disponibles en magasin. Une fois ouverte, placez-la au réfrigérateur et consommez-la peu de temps après l'ouverture.

Français

Préparation de compote

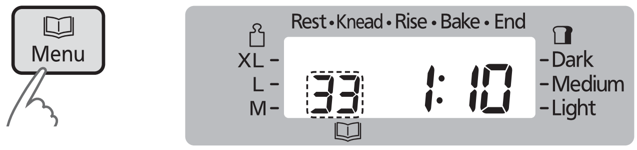


■ Pour annuler/arrêter après le démarrage (maintenez enfoncé plus de 1 seconde)

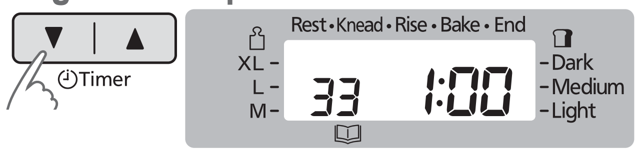


Préparations
① Préparez les ingrédients selon la recette. (Enlevez le bras pétrisseur.)
② Placez les ingrédients dans le moule à pain dans l'ordre suivant : fruits → sucre → liquide.
③ Placez le moule à pain dans l'appareil et branchez la machine.

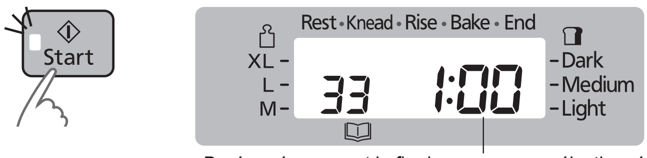
1 Sélectionnez le menu '33'



2 Réglez le temps de cuisson



3 Pressez Marche



Durée prévue avant la fin du programme sélectionné

- Le voyant 'Start' (Marche) s'allume.

4 Pressez 'Stop' (Arrêt) et enlevez la compote

quand la machine fait bip-bip 8 fois et la barre sur 'End' (Fin) clignote

- Le voyant 'Start' (Marche) clignotant s'éteint.

■ Si la cuisson n'est pas finie ➔ Répétez les étapes 1 à 3
(Il est possible d'ajouter jusqu'à deux périodes de cuisson supplémentaires. Chaque période doit durer entre 10 et 40 minutes. Le départ différé recommencera à partir d'une minute quand l'unité sera chaude. Augmentez la durée en pressant le bouton de départ différé au besoin.)

- Le départ différé n'est pas disponible avec le menu 33.
  (Le bouton du départ différé règle seulement le temps de cuisson.)
- Suivez la recette au niveau des quantités pour chaque ingrédient.
  - N'augmentez pas ou ne diminuez pas les quantités de fruits. Cela pourrait faire déborder la compote ou la brûler.

Recettes de pain

PAIN BLANC

Sélectionnez le menu '1' ou '2'

	M	L	XL
c. à c. de levure (c. à c. pour BAKE RAPID)	1 (2)	1 (2)	1½ (2½)
farine à pain blanche à base de blé dur, type 550 (ou farine type 55, 65, 70, 80 ou 110)	400 g	500 g	600 g
c. à c. de sel	1½	1½	2
c. à s. de sucre	1	1½	2
beurre	20 g	30 g	40 g
eau	280 mL	350 mL	420 mL

PAIN AUX RAISINS

Sélectionnez le menu '3'

	M	L	XL
c. à c. de levure	1	1	1½
farine à pain blanche à base de blé dur, type 550 (ou farine type 55, 65, 70, 80 ou 110)	400 g	500 g	600 g
c. à c. de sel	1½	1½	2
c. à s. de sucre	1	1½	2
beurre	20 g	30 g	40 g
eau	280 mL	350 mL	420 mL
à placer dans le distributeur de fruits secs/graines: raisins secs	80 g	100 g	120 g

PAIN MORCEAUX ENTIERS (Lardon et fromage)

Sélectionnez le menu '4'

	M	L	XL
c. à c. de levure	1	1	1¼
farine à pain blanche à base de blé dur, type 550 (ou farine type 55, 65, 70, 80 ou 110)	400 g	500 g	580 g
c. à c. de sel	1½	1½	2
c. à s. de sucre	1	1½	2
beurre	20 g	30 g	40 g
eau	280 mL	350 mL	400 mL
à placer dans le distributeur de fruits secs/graines: lardon cuit	50 g	65 g	75 g
fromage supplémentaire (coupé en cubes de 1 cm)	50 g	60 g	75 g

RUSTIC ARTISAN (Mélange d'olives)

Sélectionnez le menu '4'

	M	L	XL
c. à c. de levure	1	1	1¼
farine à pain blanche à base de blé dur, type 550 (ou farine type 55, 65, 70, 80 ou 110)	400 g	500 g	580 g
c. à c. de sel	1½	1½	2
c. à s. de sucre	1	1½	2
beurre	20 g	30 g	40 g
eau	280 mL	350 mL	400 mL
à placer dans le distributeur de fruits secs/graines: mélange d'olives	100 g	125 g	150 g

RUSTIC ARTISAN (Tomate séchée, fromage, jus de tomates)

Sélectionnez le menu '4'

	M	L	XL
c. à c. de levure	1	1	1¼
farine à pain blanche à base de blé dur, type 550 (ou farine type 55, 65, 70, 80 ou 110)	400 g	500 g	580 g
c. à c. de sel	1½	1½	2
c. à s. de sucre	1	1½	2
beurre	20 g	30 g	40 g
eau	140 mL	175 mL	200 mL
jus de tomates	140 mL	175 mL	200 mL
à placer dans le distributeur de fruits secs/graines: tomate séchée	30 g	40 g	50 g
fromage supplémentaire (coupé en cubes de 1 cm)	70 g	85 g	100 g

PAIN COMPLET

Sélectionnez le menu '5' ou '6'

	M	L	XL
c. à c. de levure (c. à c. pour BAKE RAPID)	1 (1½)	1 (1½)	1¼ (2)
farine à pain intégrale à base de blé dur (ou farine type 130 ou 150)	400 g	500 g	600 g
c. à c. de sel	1½	1½	2
c. à s. de sucre	1	1½	2
beurre	20 g	30 g	40 g
eau	280 mL	350 mL	420 mL

PAIN COMPLET RASINS SECS

Sélectionnez le menu '7'

	M	L	XL
c. à c. de levure	1	1	1¼
farine à pain intégrale à base de blé dur (ou farine type 130 ou 150)	400 g	500 g	600 g
c. à c. de sel	1½	1½	2
c. à s. de sucre	1	1½	2
beurre	20 g	30 g	40 g
eau	280 mL	350 mL	420 mL
à placer dans le distributeur de fruits secs/graines: raisins secs	80 g	100 g	120 g

PAIN CROÛTÉ

Sélectionnez le menu '9'

c. à c. de levure sèche	¾
farine à pain blanche à base de blé dur, type 550 (ou type 55)	300 g
c. à c. de sel	1
beurre	20 g
eau	220 mL

PAIN AU LEVAIN

Étape 1 Levain

Menu '27': Passez aux pages FR18 et FR33 pour la recette du levain.

Étape 2 : Menu '10'

farine à pain blanche à base de blé dur, type 550 (ou farine type 55, 65, 70, 80 ou 110)	400 g
c. à c. de sel	1
c. à c. de levure sèche	¾
eau	150 mL

PAIN ITALIEN

Sélectionnez le menu '11'

c. à c. de levure sèche	1
farine à pain blanche à base de blé dur, type 550 (ou type 55)	400 g
c. à c. de sel	1½
c. à s. de huile d'olive	1½
eau	260 mL

PAIN POUR SANDWICH

Sélectionnez le menu '12'

c. à c. de levure sèche	1
farine à pain blanche à base de blé dur, type 550 (ou type 55)	380 g
c. à s. de sucre	2
beurre	30 g
eau	250 mL

SD-2511_Bel.indb 29 2015/01/27 14:03:01

Recettes de pain

PANETTONE

Sélectionnez le menu '13'

c. à c. de levure	1½
farine à pain blanche à base de blé dur, type 550 (ou farine type 55, 65, 70, 80 ou 110)	400 g
c. à s. de sucre	4½
c. à c. de sel	1
beurre (coupé en cubes de 2 cm et réfrigéré)	50 g
œufs (battu) ; moyen	2 (100 g)
lait	200 mL
beurre supplémentaire (coupe en cubes de 1 a 2 cm et refrigere)	70 g
orange épluchée, finement hachée*	50 g
rhum saltana brun*	50 g
raisin noir de corinthe*	50 g

* : ajouté avec du beurre supplémentaire

BRIOCHE BASIQUE

Sélectionnez le menu '13'

c. à c. de levure	1¼
farine à pain blanche à base de blé dur, type 550 (ou farine type 55, 65, 70, 80 ou 110)	400 g
c. à s. de sucre	4
c. à s. de lait en poudre	2
c. à c. de sel	1
beurre (coupé en cubes de 2 cm et réfrigéré)	50 g
œufs (battu) ; moyen	2 (100 g)
eau	180 mL
beurre supplémentaire (coupé en cubes de 1 à 2 cm et réfrigéré)	70 g

PAIN SANS GLUTEN

Sélectionnez le menu '14'

c. à c. de levure	2
eau	430 mL
c. à s. d'huile	1
préparation pour pain sans gluten	500 g

PAIN BLANC À L'ÉPEAUTRE

Sélectionnez le menu '15'

	M	L	XL
c. à c. de levure	1	1¼	1½
farine blanche d'épeautre	400 g	500 g	600 g
c. à c. de sucre	1½	2	2
c. à c. de sel	1¼	1½	1¾
beurre	5 g	10 g	10 g
eau	260 mL	340 mL	400 mL

PAIN À L'ÉPEAUTRE COMPLET

Sélectionnez le menu '15'

	M	L	XL
c. à c. de levure	1	1¼	1½
farine grain entier d'épeautre	200 g	250 g	300 g
farine blanche d'épeautre	200 g	250 g	300 g
c. à c. de sucre	1½	2	2
c. à c. de sel	1¼	1½	1¾
c. à s. de huile	2	3	3
eau	250 mL	320 mL	380 mL

ÉPEAUTRE ET SEIGLE (sans minuterie)

Sélectionnez le menu '15'

	M	L	XL
c. à c. de levure	1	1¼	1½
farine blanche d'épeautre	275 g	350 g	425 g
farine de seigle	125 g	150 g	175 g
c. à c. de sucre	1½	2	2
c. à c. de sel	1¼	1½	1¾
beurre	5 g	10 g	10 g
yaourt nature	120 g	150 g	180 g
eau	180 mL	230 mL	270 mL

SARRASIN ÉGRAINÉ ET ÉPEAUTRE

Sélectionnez le menu '15'

	M	L	XL
c. à c. de levure	1	1¼	1½
farine blanche d'épeautre	320 g	400 g	480 g
farine de sarrasin	80 g	100 g	120 g
c. à c. de miel	1	1	1½
c. à c. de sel	1¼	1½	1¾
c. à s. de graine de sésame	1½	2	2½
c. à s. de lin	1½	2	2
c. à s. de graine de pavot	1½	2	2½
c. à s. de huile	2	3	3
eau	250 mL	320 mL	380 mL

CITRON ET ÉPEAUTRE GRAINE DE PAVOT

Sélectionnez le menu '15'

	M	L	XL
c. à c. de levure	1	1¼	1½
farine blanche d'épeautre	400 g	500 g	600 g
c. à c. de sucre	1½	2	2
c. à c. de sel	1¼	1½	1¾
beurre	5 g	10 g	10 g
zeste râpé de citron	1	1	1
jus de citron	20 mL	20 mL	30 mL
c. à s. de graine de pavot	2	3	3
eau	250 mL	330 mL	380 mL

RIZ ET ÉPEAUTRE AVEC PIGNON ET OIGNON FRIT

Sélectionnez le menu '16'

	M	L	XL
c. à c. de levure	1	1¼	1½
farine blanche d'épeautre	320 g	400 g	480 g
farine de riz brun	80 g	100 g	120 g
c. à c. de sucre	1½	2	2
c. à c. de sel	1¼	1½	1¾
beurre	5 g	10 g	10 g
eau	260 mL	340 mL	400 mL
placer dans le distributeur de fruits secs/ graines:			
pignon	40 g	50 g	60 g
c. à s. de oignon frit	3	4	5

ÉPEAUTRE FRUITÉ

Sélectionnez le menu '16'

	M	L	XL
c. à c. de levure	1	1¼	1½
farine blanche d'épeautre	400 g	500 g	600 g
c. à c. de sucre	1½	2	2
c. à c. de sel	1¼	1½	1¾
beurre	5 g	10 g	10 g
c. à c. de épices mélangées	2	2½	3
eau	270 mL	350 mL	400 mL
placer dans le distributeur de fruits secs/ graines: fruits secs mélangés	100 g	125 g	150 g

PAIN RAPIDE SANS LEVURE

Sélectionnez le menu '17'

farine à pain blanche à base de blé dur, type 550 (ou farine type 55, 65, 70, 80 ou 110)	360 g
beurre (coupé en cubes de 1 cm)	60 g
œufs	2
lait	160 g (mélange d'œufs et de lait)
yaourt	60 g
c. à c. de sel	½
sucre	40 g
poudre à lever	10 g

Français

Recettes de pâtes

PÂTE POUR BASIQUE

Sélectionnez le menu '19'

c. à c. de levure sèche	1
farine à pain blanche à base de blé dur, type 550 (ou farine type 55, 65, 70, 80 ou 110)	500 g
c. à c. de sel	1½
c. à s. de sucre	1½
beurre	30 g
eau	310 mL

PÂTE POUR BASIQUE RAISINS SECS

Sélectionnez le menu '20'

c. à c. de levure sèche	1
farine à pain blanche à base de blé dur, type 550 (ou type 55)	500 g
c. à c. de sel	1½
c. à s. de sucre	1½
beurre	30 g
eau	310 mL
à placer dans le distributeur de fruits secs/graines: raisins secs	100 g

PÂTE POUR PAIN MORCEAUX ENTIERS

Sélectionnez le menu '21'

c. à c. de levure sèche	1
farine à pain blanche à base de blé dur, type 550 (ou farine type 55, 65, 70, 80 ou 110)	500 g
c. à c. de sel	1½
c. à s. de sucre	1½
beurre	30 g
eau	350 mL
à placer dans le distributeur de fruits secs/graines: lardon cuit	65 g
fromage supplémentaire (coupé en cubes de 1 cm)	60 g

PÂTE POUR PAIN COMPLET

Sélectionnez le menu '22'

c. à c. de levure	1½
farine à pain intégrale à base de blé dur (ou farine type 130 ou 150)	500 g
c. à c. de sel	2
c. à s. de sucre	1½
beurre	30 g
eau	340 mL

PÂTE POUR PAIN COMPLET RAISINS SECS

Sélectionnez le menu '23'

c. à c. de levure	1½
farine à pain intégrale à base de blé dur (ou farine type 130 ou 150)	500 g
c. à c. de sel	2
c. à s. de sucre	1½
beurre	30 g
eau	340 mL
à placer dans le distributeur de fruits secs/graines: raisins secs	100 g

PÂTE POUR PAIN CROÛTÉ

Sélectionnez le menu '25'

c. à c. de levure sèche	¾
farine à pain blanche à base de blé dur, type 550 (ou type 55)	300 g
c. à c. de sel	1
beurre	20 g
eau	180 mL

PÂTE POUR PAIN AU LEVAIN (STANDARD)

Étape 1 Levain

Menu '27': Passez aux pages FR18 et FR33 pour la recette du levain.

Étape 2 : Menu '26'

farine à pain blanche à base de blé dur, type 550 (ou farine type 55, 65, 70, 80 ou 110)	400 g
c. à c. de sel	1
c. à c. de levure sèche	¾
eau	150 mL

PÂTE POUR PAIN AU LEVAIN (SEIGLE)

Étape 1 Levain

Menu '27': Passez aux pages FR18 et FR33 pour la recette du levain.

Étape 2 : Menu '26'

farine à pain blanche à base de blé dur, type 550 (ou farine type 55, 65, 70, 80 ou 110)	360 g
farine de seigle	40 g
c. à c. de sel	1
c. à c. de levure sèche	¾
eau	150 mL

PÂTE À PIZZA

Sélectionnez le menu '28'

c. à c. de levure sèche	1
farine à pain blanche à base de blé dur, type 550 (ou farine type 55, 65, 70, 80 ou 110)	450 g
c. à c. de sel	2
cuillères à soupe d'huile d'olive	4
eau	240 mL

PÂTE BRIOCHÉE (ROULEAU BRIOCHÉ AUX PÉPITES DE CHOCOLAT)

; pour 12 rouleaux

Sélectionnez le menu '29'

c. à c. de levure	1½
farine à pain blanche à base de blé dur, type 550 (ou farine type 55, 65, 70, 80 ou 110)	400 g
c. à s. de sucre	4
c. à c. de sel	1
beurre (coupé en cubes de 2 cm et réfrigéré)	70 g
œufs (battu) ; moyen	3 (150 g)
lait	90 mL
c. à s. de rhum (brun)	1
beurre supplémentaire (coupe en cubes de 1 a 2 cm et refrigere)	50 g
copeaux de chocolat*	120 g

*Après avoir enlevé la pâte, saupoudrez de copeaux de chocolat et pliez le fond un tiers vers le haut et un tiers vers le bas. Ensuite, pliez-le en deux.

PETIT PAIN D'ÉPEAUTRE DE TABLE

; pour 8 rouleaux

Sélectionnez le menu '30'

c. à c. de levure	1¼
farine blanche d'épeautre	500 g
c. à c. de sucre	1½
c. à c. de sel	1½
beurre	10 g
eau	310 mL

Recette du levain

LEVAIN

Sélectionnez le menu '27'

Quantité pour un gobelet à levain

levure sèche **(utilisez la cuillère à levain)**	1 (0,1 g)
farine de seigle, type 1150	80 g
c. à c. de sel	½
yaourt	60 g
eau (20°C)	80 mL

Recette de gâteaux

GÂTEAU AUX CERISES ET À LA PÂTE D'AMANDES

Sélectionnez le menu '18'

sucre roux en poudre	50 g
beurre	175 g
œufs	3
farine avec levure incorporée	225 g
cerises confites, hachées	100 g
pâte d'amandes, émiettée	75 g
lait	60 mL
amandes grillées, effilées	15 g

Français

Recettes sans gluten

La confection du pain sans gluten est très différente de la méthode normale de production du pain.
Si l'on doit confectionner du pain sans gluten pour des raisons de santé, il importe de consulter le médecin et de suivre les conseils ci-dessous.

- Ce programme est spécialement conçu pour certains mélanges sans gluten (appelés aussi Mix, mélanges panifiables), par conséquent, il est déconseillé de vouloir élaborer et faire cuire avec ce programme son propre mélange sans gluten.

- Lorsqu'on choisit l'option 'gluten free' (sans gluten), les détails pour chaque recette doivent être suivis scrupuleusement. (Autrement, le pain risque de ne pas être satisfaisant).
  Il existe deux sortes de préparations exemptes de gluten, celles contenant de la farine de blé à 'faible teneur en gluten' et celles contenant d'autres farines exemptes de gluten (farine de riz, de maïs, etc...).
  Vous devez consulter votre médecin pour savoir ce qui vous convient le mieux si vous suivez un régime spécial et si vous utilisez ce programme pour la cuisson du pain pour des raisons de santé.

- Les résultats dépendent du type de préparation. La plupart des fabricants de ces Mixes indiquent sur l'emballage le mode de préparation en machine à Pain.
  Il peut arriver que de la farine reste collée sur les parois du moule en fin de cuisson. Cela est dû à la texture particulière de la farine sans gluten.

- Pour obtenir de meilleurs résultats, attendez que le pain soit froid avant de le couper en tranches.

- Le pain doit être gardé dans un endroit frais et sec et consommé dans les 2 jours qui suivent.
  Si l'on ne peut le consommer dans cet intervalle de temps, on peut le conserver dans des sacs spéciaux convenablement dimensionnés puis placés dans un congélateur.

Avertissement pour les utilisateurs utilisant ce programme pour des raisons de santé:
Quand vous utilisez le programme sans gluten, consultez au préalable votre docteur ou une association spécialisée et n'utilisez que les ingrédients appropriés pour votre état de santé.
Panasonic décline toute responsabilité concernant les conséquences résultant d'ingrédients utilisés sans les conseils d'un professionnel.
Il importe d'éviter la contamination croisée avec des farines contenant du gluten si le pain a un but diététique. Prendre un soin particulier pour nettoyer le moule à pain, le bras pétrisseur ainsi que tous les ustensiles devant servir à cette fin.

Pour les clients en Belgique
Les recettes sans gluten ci-dessous ont été développées en utilisant des préparations pour pain sans gluten vendues dans le commerce par AVEVE.
Elles sont disponibles chez les pharmaciens, les magasins de produits diététiques et dans certains hypermarchés.
Pour de plus amples informations sur les produits AVEVE, veuillez contacter 0800/0229210.

PAIN SANS GLUTEN

Sélectionnez le menu '14'

eau	320 mL
c. à s. d'huile	1
farine exempte de gluten	500 g
c. à c. de levure	2

REMARQUE
Ce programme ne permet pas de déterminer la taille du pain.

PAIN SANS GLUTEN AUX ŒUFS

Sélectionnez le menu '14'

eau	100 mL
lait	180 mL
œufs	2
c. à s. d'huile	1
farine exempte de gluten	500 g
c. à c. de levure	2

AVEVE Recettes

*Ces recettes sont fondamentalement pour les clients résidant en Belgique.
Pour plus de renseignements, contactez AVEVE au 0800/0229210.

[1 Basique]
[2 Basique-rapide]

PAIN BLANC

Sélectionnez le menu '1' ou '2'

	M	L	XL
cuillère à thé de levure sèche (cuillère à thé pour RAPID option)	¾ (1½)	1 (1¾)	1¼ (2)
cuillère à thé de sucre	1	2	2
de farine 'Surfina' (AVEVE)	400 g	500 g	600 g
d'eau	250 mL	320 mL	380 mL
cuillère à soupe de beurre	1	1	1½
cuillère à thé de sel	1	1½	2

REMARQUE
Le pain est alors moins levé et moins aéré.

[4 Pain morceaux entiers]

LARDON ET FROMAGE

Sélectionnez le menu '4'

	M	L	XL
cuillère à thé de levure sèche (cuillère à thé pour RAPID option)	¾ (1½)	1 (1¾)	1¼ (2)
cuillère à thé de sucre	1	2	2
de farine 'Surfina' (AVEVE)	400 g	500 g	600 g
d'eau	250 mL	320 mL	380 mL
cuillère à soupe de beurre	1	1	1½
cuillère à thé de sel	1	1½	2
à placer dans le distributeur de fruits secs/graines: lardon cuit	50 g	65 g	75 g
fromage supplémentaire (coupé en cubes de 1 cm)	50 g	60 g	75 g

[5 Pain complet]
[6 Pain complet-rapide]

PAIN COMPLET

Sélectionnez le menu '5' ou '6'

	M	L	XL
cuillère à thé de levure sèche (cuillère à thé pour BAKE RAPID option)	1 (1½)	1¼ (1¾)	1½ (2)
de farine intégrale fine (AVEVE)	300 g	400 g	450 g
de farine 'Crousty Français' (AVEVE)	100 g	100 g	150 g
cuillère à thé de sucre	1	2	2
cuillère à soupe de beurre	1	1	2
cuillère à thé de sel	1	1	2
d'eau	250 mL	320 mL	380 mL

REMARQUES
Le pain est alors moins levé et moins aéré. Ce programme est plus adapté aux pains demi-gris.
Toutes les recette ci-dessus utilisent la farine blanche. Si vous le souhaitez, vous pouvez la remplacer par de la farine complète, mais le pain sera alors plus petit et d'une structure plus ferme. Bien entendu, plus vous ajoutez de farine blanche, moins vous devez employer d'eau (la farine complète absorbe davantage d'eau que la farine blanche).

[9 Pain croûté]

ROULEAUX DE PAIN CROÛTÉ

Sélectionnez le menu '9'

c. à c. de levure sèche	1
de farine 'Crousty Français' (AVEVE)	400 g
d'eau	260 mL
c. à c. de sel	1
c. à s. de beurre	1

REMARQUE
Ce programme ne permet pas de déterminer la taille ou la couleur de la croûte du pain.
Cette recette vous donne un pain levé et très aéré, mais impossible à conserver.

[10 Pain au levain]

Étape 1 Levain

Menu '27': Passez aux pages FR18 et FR36 pour la recette du levain.

Étape 2 : Menu '10'

de farine 'Surfina' (AVEVE)	400 g
c. à c. de sel	1
c. à c. de levure sèche	¾
eau	150 mL

[11 Pain italien]

PAIN ITALIEN

Sélectionnez le menu '11'

c. à c. de levure sèche	¾
de farine 'Crousty Français' (AVEVE)	400 g
d'eau	240 mL
cuillère à thé de sel	1½
cuillère à soupe de huile d'olive	1½

REMARQUE
Ce programme ne permet pas de déterminer la taille ou la couleur de la croûte du pain.
Cette recette vous donne un pain levé et très aéré, mais impossible à conserver.

[12 Sandwich]

SANDWICH BASIQUE

Sélectionnez le menu '12'

c. à c. de levure sèche	¾
c. à c. de sucre	1
de farine 'Surfina' (AVEVE)	400 g
d'eau	250 mL
c. à s. de beurre	1
c. à c. de sel	1

REMARQUE
Ce programme ne permet pas de déterminer la taille ou la couleur de la croûte du pain.
Cette recette vous donne un pain moelleux (relativement humide) avec une croûte foncée, idéale pour faire des toasts.

[17 Pain rapide sans levure]

Sélectionnez le menu '17'

de farine 'Surfina' (AVEVE)	360 g
beurre (coupé en cubes de 1 cm)	60 g
œufs	2
lait	160 g (mélange d'œufs et de lait)
yaourt	60 g
c. à c. de sel	½
sucre	40 g
poudre à lever	10 g

Français

AVEVE Recettes

*Ces recettes sont fondamentalement pour les clients résidant en Belgique.
Pour plus de renseignements, contactez AVEVE au 0800/0229210.

[18 Cuisson seule]

Sélectionnez le menu 18. Un temps de cuisson de 30 minutes s'affiche.
Maintenez la touche 'Timer' enfoncée pour augmenter le temps de cuisson jusqu'à 1 heure et 30 minutes, par incrément de 1 minute.

RECETTES POUR GÂTEAUX

Sélectionnez le menu '18'

œufs	3
cuillères à soupe de lait	3
de beurre ramolli	200 g
paquet 'ANCO CAKE MIX'	1

Méthode
Selectionnez le menu 18 et entrez 1 heure et 10 minutes sur le depart differe.
Lorsque le signal sonore retentit, retirer le moule du four à pain et le laisser refroidir.
Dès qu'il est refroidi, démouler le gâteau, puis le laisser refroidir sur une grille.

[19 Basique]

PÂTE À TARTE (pâte pour 2 tartes)

Sélectionnez le menu '19'

de sucre	60 g
cuillère à thé de levure sèche	2
de farine patissière	500 g
de lait	100 mL
œufs	3
de beurre	100 g
cuillère à thé de sel	1½

[21 Pain morceaux entiers]

LARDONS ET FROMAGE

Sélectionnez le menu '21'

cuillère à thé de levure sèche (cuillère à thé pour RAPID option)	1 (1¾)
cuillère à thé de sucre	2
de farine 'Surfina' (AVEVE)	500 g
d'eau	320 mL
cuillère à soupe de beurre	1
cuillère à thé de sel	1½
à placer dans le distributeur de fruits secs/graines: lardon cuit	 65 g
fromage supplémentaire (coupé en cubes de 1 cm)	60 g

[22 Pain complet]

PÂTE POUR PAIN COMPLET

Sélectionnez le menu '22'

cuillère à thé de levure sèche	2
c. à s. de sucre	1
de farine 'Crousty Français' (AVEVE)	250 g
de farine 'Gris Fermier' (AVEVE)	250 g
d'eau	280 mL
cuillère à thé de sel	1½

Méthode
Diviser la pâte en boules d'environ 50 grammes. Les laisser ensuite lever sous un linge. Cuire 15 à 20 minutes dans un four préchauffé à 220 degrés.

[26 Pain au levain]

Étape 1 Levain
Menu '27': Passez aux pages FR18 et FR36 pour la recette du levain.
Étape 2 : Menu '26'

de farine 'Surfina' (AVEVE)	400 g
c. à c. de sel	1
c. à c. de levure sèche	¾
eau	150 mL

[27 Levain]

Sélectionnez le menu '27'

levure sèche **(utilisez la cuillère à levain)**	1 (0,1 g)
farine de seigle AVEVE	80 g
c. à c. de sel	½
yaourt	60 g
eau (20°C)	80 mL

[28 Pizza]

PÂTE À PIZZA

Sélectionnez le menu '28'

cuillère à thé de levure sèche	2
de farine 'Crousty Françcais' (AVEVE)	500 g
d'eau	290 mL
c. à c. de sel	1
cuillère à soupe de beurre	1½

Méthode
Etendre la pâte à pizza, puis déposer dans un moule à pizza et la piquer avec une fourchette.
Enduire la pâte d'un coulis de tomate et la garnir selon votre goût. Cuire 20 à 25 minutes dans un four préchauffé à 220 degrés.

Recettes de confitures

[32 Confiture]

CONFITURE À LA FRAISE

Sélectionnez le menu '32'

fraises, finement hachées	600 g
de sucre	400 g
pectine en poudre	13 g

1 Placez la moitié du fruit dans le moule à pain, puis ajoutez la moitié du sucre. Répétez l'opération avec le fruit et le sucre restants.

2 Saupoudrez la pectine sur les ingrédients dans le moule à pain.

3 Sélectionnez le menu 32 et entrez 1 heure et 40 minutes sur le départ différé.

CONFITURE AUX MYRTILLES

Sélectionnez le menu '32'

myrtilles	700 g
de sucre	400 g

1 Placez la moitié du fruit dans le moule à pain, puis ajoutez la moitié du sucre. Répétez l'opération avec le fruit et le sucre restants.

2 Sélectionnez le menu 32 et entrez 1 heure et 50 minutes sur le départ différé.

CONFITURE AUX POMMES ET AUX MÛRES

Sélectionnez le menu '32'

pommes, râpées ou finement hachées	300 g
mûres	400 g
de sucre	300 g
pectine en poudre	6 g

1 Placez la moitié du fruit dans le moule à pain, puis ajoutez la moitié du sucre. Répétez l'opération avec le fruit et le sucre restants.

2 Saupoudrez la pectine sur les ingrédients dans le moule à pain.

3 Sélectionnez le menu 32 et entrez 1 heure et 40 minutes sur le départ différé.

PÊCHE MELBA

Sélectionnez le menu '32'

pêches, finement hachées	500 g
framboises	200 g
de sucre	300 g
pectine en poudre	8 g

1 Placez la moitié du fruit dans le moule à pain, puis ajoutez la moitié du sucre. Répétez l'opération avec le fruit et le sucre restants.

2 Saupoudrez la pectine sur les ingrédients dans le moule à pain.

3 Sélectionnez le menu 32 et entrez 1 heure et 40 minutes sur le départ différé.

CONFITURE AUX PRUNES

Sélectionnez le menu '32'

prunes, finement hachées	700 g
de sucre	350 g
pectine en poudre	6 g

1 Placez la moitié du fruit dans le moule à pain, puis ajoutez la moitié du sucre. Répétez l'opération avec le fruit et le sucre restants.

2 Saupoudrez la pectine sur les ingrédients dans le moule à pain.

3 Sélectionnez le menu 32 et entrez 1 heure et 40 minutes sur le départ différé.

CONFITURE AUX PETITS FRUITS SURGELÉS

Sélectionnez le menu '32'

baies surgelées mélangées	700 g
de sucre	400 g
pectine en poudre	10 g

1 Placez la moitié du fruit dans le moule à pain, puis ajoutez la moitié du sucre. Répétez l'opération avec le fruit et le sucre restants.

2 Saupoudrez la pectine sur les ingrédients dans le moule à pain.

3 Sélectionnez le menu 32 et entrez 1 heure et 40 minutes sur le départ différé.

CONFITURE AUX GROSEILLES ROUGES À GRAPPES ET AUX CHILI

Sélectionnez le menu '32'

groseilles rouges, grossièrement écrasées	300 g
piments rouges moyens, finement hachés	1–2
racine de gingembre, finement râpée	4 cm
oranges, jus et zeste finement râpé	2
de sucre	150 g
pectine en poudre	3 g

1 Placez tous les ingrédients excepté le sucre et la pectine dans le moule à pain.

2 Ajoutez le sucre et saupoudrez la pectine sur les ingrédients dans le moule à pain.

3 Sélectionnez le menu 32 et entrez 1 heure et 40 minutes sur le départ différé.

CONFITURE AUX ABRICOTS

Sélectionnez le menu '32'

abricots, finement hachés	500 g
de sucre	250 g
pectine en poudre	6 g

1 Placez la moitié du fruit dans le moule à pain, puis ajoutez la moitié du sucre. Répétez l'opération avec le fruit et le sucre restants.

2 Saupoudrez la pectine sur les ingrédients dans le moule à pain.

3 Sélectionnez le menu 32 et entrez 1 heure et 30 minutes sur le départ différé.

Recettes de compotes

[33 Compote]

COMPOTE DE POMMES ÉPICÉE

Sélectionnez le menu '33'

pommes, épluchées, évidées et découpées	1000 g
bâton de cannelle	1
clous de girofle	2
citron, zeste seulement	1
jus de citron	2 càs
de sucre	100 g
d'eau	75 mL

1 Enlevez le bras pétrisseur du moule à pain.
2 Placez les ingrédients dans le moule à pain dans l'ordre énuméré ci-dessus. Versez l'eau sur les ingrédients.
3 Sélectionnez le menu 33 et entrez 1 heure et 20 minutes sur le départ différé.
4 Remuez une fois la cuisson terminée.

COMPOTE AUX FRUITS ROUGES

Sélectionnez le menu '33'

prunes, dénoyautées et coupées en deux	300 g
cerises, dénoyautées	250 g
fraises, tige enlevée	250 g
sucre de canne brut moulu	75 g
d'eau	75 mL
framboises (ajoutées après la cuisson)	200 g

1 Enlevez le bras pétrisseur du moule à pain.
2 Placez les ingrédients dans le moule à pain dans l'ordre énuméré ci-dessus. Versez l'eau sur les ingrédients.
3 Sélectionnez le menu 33 et entrez 1 heure sur le départ différé.
4 Remuez une fois la cuisson terminée.
5 Ajoutez des framboises.

COMPOTE À LA RHUBARBE ET AU GINGEMBRE

Sélectionnez le menu '33'

rhubarbe, coupée en longueurs de 2 cm	700 g
jus d'orange	2 càs
gingembre cristallisé, finement haché	20 g
de sucre	100 g
d'eau	100 mL

1 Enlevez le bras pétrisseur du moule à pain.
2 Placez les ingrédients dans le moule à pain dans l'ordre énuméré ci-dessus. Versez l'eau sur les ingrédients.
3 Sélectionnez le menu 33 et entrez 1 heure et 40 minutes sur le départ différé.
4 Remuez une fois la cuisson terminée.

COMPOTE AUX PETITS FRUITS

Sélectionnez le menu '33'

baies mélangées p. ex. fraises, framboises, myrtilles	800 g
de sucre	75 g
d'eau	2 càs

1 Enlevez le bras pétrisseur du moule à pain.
2 Placez les ingrédients dans le moule à pain dans l'ordre énuméré ci-dessus. Versez l'eau sur les ingrédients.
3 Sélectionnez le menu 33 et entrez 1 heure sur le départ différé.
4 Remuez une fois la cuisson terminée.

SAUCE AUX POMMES

Sélectionnez le menu '33'

pommes Bramley, épluchées, évidées et découpées	1000 g
d'eau	2 càs

1 Enlevez le bras pétrisseur du moule à pain.
2 Placez la pomme dans le moule à pain. Versez l'eau sur les ingrédients.
3 Sélectionnez le menu 33 et entrez 1 heure et 20 minutes sur le départ différé.
4 Remuez une fois la cuisson terminée.

PÊCHE AU SIROP DE VANILLE

Sélectionnez le menu '33'

pêches, dénoyautées et coupées en 8	1000 g
de sucre	100 g
cosse de vanille	½
d'eau	125 mL

1 Enlevez le bras pétrisseur du moule à pain.
2 Placez les ingrédients dans le moule à pain dans l'ordre énuméré ci-dessus. Versez l'eau sur les ingrédients.
3 Sélectionnez le menu 33 et entrez 1 heure sur le départ différé.
4 Quand la cuisson est terminée, enlevez les pêches avec une écumoire. Versez soigneusement le sirop sur le fruit. Laissez refroidir.

Entretien & Nettoyage

Avant de nettoyer l'appareil, débranchez-le et laissez-le refroidir.

■ Pour éviter d'abîmer votre machine à pain...

- N'utilisez rien d'abrasif! (produits, éponges etc.)
- Ne lavez aucune partie de l'appareil dans le lave-vaisselle!
- N'utilisez pas de benzine, de diluants, d'alcool, ou de javel!
- Après avoir rincé les parties lavables, essuyez-les avec un chiffon. Maintenez toutes les pièces de la machine propres et sèches.

Couvercle

Essuyez avec un chiffon humide



Bouche de vapeur

Essuyez avec un chiffon humides



Moule à pain & bras pétrisseur

Enlevez toute la pâte résiduelle et lavez à l'eau.



- Si vous n'arrivez pas à retirer le bras pétrisseur, faites le tremper avec de l'eau chaude pendant 5–10 minutes. Le moule à pain ne doit pas être immergé complètement dans l'eau.



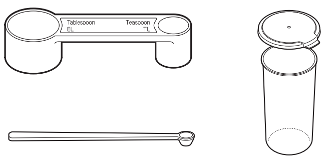


Cuillère doseuse et cuillère à levain

Lavez à l'eau.

Gobelets à levain

Lavez bien avec du détergent domestique et séchez pour empêcher la formation de bactéries.

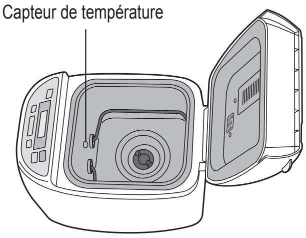


- Ne pas laver en lave-vaisselle

Unité

Essuyez avec un chiffon humide

- Essuyez doucement pour éviter d'abîmer le capteur de température.



• La couleur de l'intérieur de la cuve peut s'altérer avec le temps.

Français

Entretien & Nettoyage

Couvercle du distributeur

Enlevez et lavez à l’eau

- Soulevez le couvercle selon un angle d’environ 75 degrés. Alignez les raccordements et tirez le couvercle vers vous pour l’ôter, ou enfoncez-le avec précautions selon le même angle pour le mettre en place.
  (N’effectuez cette opération que sur une machine froide)
- Faites attention de ne pas endommager ou de ne pas tirer le joint.
  (Sa détérioration pourrait provoquer des fuites de vapeur, de la condensation voire une déformation)



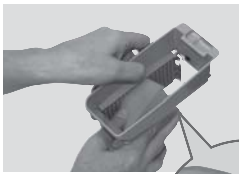
Joint



Distributeur de fruits secs/graines

Enlevez et lavez à l’eau





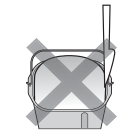
- Lavez après chaque utilisation pour enlever tous résidus.



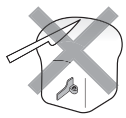
Pour protéger le revêtement antiadhésif

Le moule à pain et le bras malaxeur sont recouverts d’un revêtement antiadhésif non salissant et qui permet d’enlever le pain plus facilement.
Pour éviter de l’abîmer, veuillez suivre les instructions ci-après:

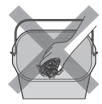
- Ne pas utiliser d’ustensiles comme un couteau ou une fourchette lorsque vous sortez le pain du moule à pain.
  Quand il vous est difficile de sortir le pain de le moule à pain, voir P. FR43.



- S’assurer que le bras malaxeur n’est pas pris dans la miche de pain, avant de couper celle-ci.
  S’il est pris dans la miche de pain, attendre que celle-ci refroidisse et l’enlever.
  (Ne pas utiliser des ustensiles coupants ou pointus comme un couteau ou une fourchette.)
  Faites attention de ne pas vous brûler car le bras malaxeur risque d’être encore chaud.



- Nettoyer le moule à pain et le bras malaxeur à l’aide d’une éponge souple.
  Ne pas utiliser de matières abrasives comme des détergents ou des tampons à récurer.



- Des ingrédients durs ou à gros grains comme les farines contenant des grains entiers ou moulus, le sucre ou l’ajout de fruits secs et de graines peuvent endommager le revêtement antiadhésif du moule à pain. Si vous utilisez un ingrédient en gros morceaux, prenez soin de le casser en petits morceaux. Prière de respecter les quantités indiquées dans les recettes.

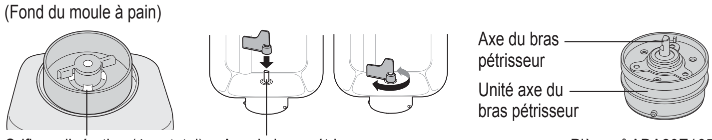
Problémes et solutions

Avant d'appeler le service après-vente, consultez les paragraphes ci-dessous.

Problème	Cause ➜ Action
Le pain ne lève pas La surface du pain est irrégulière	[Tous les pains] ● La qualité du gluten de votre farine est médiocre ou vous n'avez pas utilisé de farine à pain. (La qualité du gluten peut varier selon la température, l'humidité, le mode de conservation de la farine et l'année de moisson) ➜ Essayez un autre type, une autre marque ou un autre lot de farine. ● La pâte est devenue trop dure parce que vous n'avez pas utilisé assez de liquide. ➜ Les farines à pain à fort taux de protéines absorbent plus d'eau que les autres, il convient donc d'ajouter 10–20 mL en plus d'eau. ● Vous n'utilisez pas le type de levure requis. ➜ Utilisez une levure deshydratée en sachet portant l'indication 'levure instantanée ou superactive ou Express'. Ce type de levure ne nécessite pas de pré-fermentation. ● Vous n'utilisez pas assez de levure, ou votre levure est périmée. ➜ Utilisez la cuillère doseuse fournie. Contrôlez la date de péremption de la levure. (Conservez-la à température ambiante une fois le sachet entamé et utilisez -la dans les 48 heures) ● La levure est entrée en contact avec le liquide avant le pétrissage. ➜ Vérifiez que vous avez mis les ingrédients dans l'ordre correct selon les instructions. (P. FR12) ● Vous avez utilisé trop de sel, ou pas assez de sucre. ➜ Vérifiez la recette et dosez correctement les quantités au moyen de la cuillère doseuse fournie. ➜ Assurez-vous que les autres ingrédients ne contiennent pas de sel et de sucre. [Spécialité de pain] ● Du blé d'engrain a été utilisé pour la cuisson de la spécialité de pain et/ou beaucoup de farine autre que la farine d'épeautre ont été utilisées. ➜ La farine doit être composée de 60 % de farine d'épeautre maximum lorsque vous utilisez plus de deux sortes de farines autres que l'épeautre. Le seigle et la farine de riz devraient composer jusqu'à 40% de toute la farine et la farine de sarrasin devrait composer jusqu'à 20% de toute la farine.
La mie est pleine de gros trous	● Vous avez utilisé trop de levure. ➜ Vérifiez la recette et dosez correctement les quantités au moyen de la cuillère doseuse fournie. ● Vous avez utilisé trop de liquide. ➜ Certains types de farine absorben t plus d'eau que d'autres, il convient dans ce cas de réduire la quantité d'eau de 10 à 20 mL.
Le pain semble s'être affaissé après avoir levé	● La qualité de votre farine est en cause. ➜ Utilisez une autre marque de farine. ● Vous avez utilisé trop de liquide. ➜ Il convient donc de réduire la quantité d'eau de 10 à 20 mL.
Le pain a trop levé	● Vous avez utilisé trop de levure ou d'eau. ➜ Vérifiez la recette et dosez correctement les quantités au moyen de la cuillère doseuse (levure)/du gobelet à levain (eau) fournis. ➜ Assurez-vous que les autres ingrédients ne contiennent pas trop d'eau. ● Vous n'avez pas utilisé assez de farine. ➜ Pesez soigneusement la farine au moyen d'une balance.
Pourquoi le pain est-il pâle et collant ?	● Vous n'utilisez pas assez de levure, ou votre levure est périmée. ➜ Utilisez la cuillère doseuse fournie. Contrôlez la date de péremption de la levure. (Conservez-le paquet ouvert 48 h maximum) ● Il y a eu une panne de courant, ou la machine a été arrêtée pendant la préparation du pain. ➜ La machine s'éteint si elle est arrêtée pendant plus de 10 minutes. Vous devez enlever le pain du moule et recommencer avec de nouveaux ingrédients.
Il reste de la farine sur le dessous et les côtés du pain	● Vous avez utilisé trop de farine, ou pas assez de liquide. ➜Vérifiez la recette et dosez correctement les quantités au moyen d'une balance.pour la farine ou du gobelet à levain fourni pour les liquides.

Problémes et solutions

Avant d'appeler le service après-vente, consultez les paragraphes ci-dessous.

Problème	Cause ➜ Action
Pourquoi les ingrédients n'ont-ils pas été mélangés correctement ?	● Vous n'avez pas mis le bras pétrisseur dans le moule à pain. ➜ Assurez-vous que le bras pétrisseur est dans le moule à pain avant que vous ne mettiez les ingrédients. ● Il y a eu une panne de courant, ou la machine a été arrêtée pendant la préparation du pain. ➜ La machine s'éteint si elle est arrêtée pendant plus de 10 minutes. Vous pouvez peut-être redémarrer le programme tout en sachant, que si le pétrissage était déjà commencé, le résultat risque d'être peu satisfaisant.
Le pain n'a pas été cuit.	● Le menu pâte a été sélectionné. ➜ Le menu pâte n'inclut pas de processus de cuisson. ● Il y a eu une panne de courant, ou la machine a été arrêtée pendant la préparation du pain. ➜ La machine s'éteint si elle est arrêtée pendant plus de 10 minutes. Vous pouvez essayer de cuire la pâte dans votre four si elle a levé. ● Il n'y a pas assez d'eau et le dispositif de protection du moteur s'est activé. Cela se produit uniquement quand l'appareil est surchargé et qu'une force excessive est appliquée sur le moteur. ➜ Rendez-vous sur le lieu d'achat pour un examen de l'appareil. La prochaine fois, vérifiez la recette et dosez correctement les quantités au moyen du gobelet à levain fourni. ● Vous avez oublié de fixer le bras pétrisseur. ➜ Veillez à fixer le bras pétrisseur au préalable (P. FR12). ● L'axe du bras pétrisseur dans le moule à pain est bloqué et ne tourne pas. ➜ Si l'axe ne tourne pas quand le bras pétrisseur est installé, vous devez remplacer le remplacer. (Consultez votre revendeur ou un centre d'assistance Panasonic.)
La pâte fuit par le fond du moule à pain.	● Une petite quantité de pâte sort par les orifices d'aération (si bien qu'elle n'empêche pas la rotation des pièces). Cela n'est pas un défaut, mais il convient de contrôler de temps en temps la rotation correcte de l'axe du bras pétrisseur. ➜ Si l'axe du pétrisseur ne tourne pas quand le bras pétrisseur est attaché, vous devrez remplacer l'unité de l'axe de pétrissage. (Consultez votre revendeur ou un centre d'assistance Panasonic.) (Fond du moule à pain) 
Les côtés du pain se sont affaissés et le dessous est humide.	● Vous avez laissé le pain dans le moule à pain trop longtemps après la cuisson. ➜ Enlevez le pain rapidement après la cuisson. ● Il y a eu une panne de courant, ou la machine a été arrêtée pendant la préparation du pain. ➜ La machine s'éteint si elle est arrêtée pendant plus de 10 minutes. Essayez de cuire la pâte dans votre four.
Le bras pétrisseur fait un bruit de cliquètement.	● C'est parce que le bras pétrisseur n'est pas serrée à l'axe du pétrisseur. (Ce n'est pas un défaut)
Il y a une odeur de brûlé pendant la cuisson du pain. De la fumée sort des trous d'aération.	● Des ingrédients peuvent avoir été renversés sur l'élément chauffant. ➜ Parfois, un peu de farine, des raisins secs ou d'autres ingrédients peuvent être projetés hors du moule à pain pendant le pétrissage. Essuyez simplement l'élément chauffant doucement après la cuisson une fois que la machine à pain a refroidi. ➜ Sortez le moule à pain de la machine à pain pour y mettre les ingrédients.
Le bras pétrisseur reste fiché dans le pain quand on l'enlève du moule à pain.	● La pâte est un peu trop dense. ➜ Laissez le pain refroidir complètement avant d'enlever soigneusement le bras pétrisseur. Certains types de farine absorbent plus d'eau que d'autres, essayez d'ajouter 10–20 mL supplémentaires d'eau la prochaine fois. ● Une croûte s'est formée sous le bras pétrisseur. ➜ Lavez le bras pétrisseur et son axe après chaque utilisation.

Problème	Cause ➜ Action
La croûte se plisse et devient molle lors du refroidissement.	● La vapeur restant dans le pain après la cuisson peut passer dans la croûte et la ramollir légèrement. ➜ Pour réduire la quantité de vapeur, essayez d'utiliser 10–20 mL en moins d'eau ou moitié moins de sucre.
Comment peut-on garder une croûte croustillante?	● Pour rendre votre pain plus croustillant, vous pourriez employer le mode du menu 9 ou l'option de couleur de croûte 'Dark' (Sombre), ou bien faites-le cuire au four à 200°C /marque de gaz 6 pour 5–10 minutes supplémentaires.
Le pain est collant et ne se découpe pas bien.	● Il était trop chaud quand vous l'avez découpé. ➜ Faites refroidir le pain sur une grille avant de le découper pour permettre l'élimination de la vapeur.
Des ingrédients supplémentaires ne sont pas bien mélangés à la brioche.	● Selon la préparation, il arrive que les ingrédients supplémentaires ne se mélangent pas bien ou qu'ils soient projetés hors du moule à pain. ➜ Diminuez de moitié la quantité d'ingrédients supplémentaires.
Il y a un résidus huileux au bas de la brioche. La croûte est huileuse. Mon pain présente de gros trous.	● Avez-vous ajouté du beurre dans les 5 minutes suivant le bip? ➜ N'ajoutez pas de beurre quand le temps restant est affiché (P. FR15). Le pain n'aura pas le goût du beurre, mais il pourra cuire sans beurre.
Ma brioche n'est pas très réussie quand j'utilise une préparation.	● Essayez ce qui suit. ➜ Il pourrait être mieux cuit si la levure est diminuée en utilisant les menus 13 ou 29. (Si la levure est ajoutée séparément.) ➜ Suivez la recette indiquée pour la préparation, mais la quantité de préparation devrait se situer entre 350 et 500 g. ➜ Placez d'abord la dose de levure (si la levure est ajoutée séparément) dans le moule à pain, puis le mélange sec, le beurre, et enfin le liquide. Si vous utilisez des ingrédients supplémentaires, ajoutez-les plus tard (P. FR15 ou FR22). ➜ L'opération peut se dérouler différemment en fonction de la préparation.
Le pain ne sort pas.	● Si le pain s'enlève difficilement du moule, laisser refroidir ce dernier pendant 5 à 10 minutes, en s'assurant qu'il ne reste pas sans surveillance, pour éviter toute brûlure. Secouer alors le moule à plusieurs reprises, pour ce faire, utiliser une manique. (Tenir la poignée vers le bas pour qu'elle n'empêche pas de sortir le pain.)
En faisant cuire la confiture, elle a brulé ou le bras pétrisseur se bloque et elle ne se dégage pas.	● La quantité de fruit était trop faible, ou la quantité de sucre est trop élevée. ➜ Placez le moule à pain dans l'évier et remplissez à moitié le moule à pain avec de l'eau chaude. Laissez le moule à pain tremper jusqu'à ce que le mélange cuit ou le bras pétrisseur se desserre. Une fois le roussissement dissipé, lavez-le avec une éponge molle etc. Veuillez faire attention à l'eau chaude.
La confiture a débordé.	● Trop de fruits ou de sucre ont été utilisés. ➜ Utilisez uniquement les quantités de fruits et de sucre indiquées dans les recettes à la P. FR37.
La confiture est trop liquide et n'a pas bien pris.	● Le fruit était trop mûr ou pas assez ● Le sucre a trop diminué. ● Le temps de cuisson était insuffisant. ● Un fruit contenant peu de pectine a été utilisé. ➜ Utilisez la confiture liquide comme une sauce pour les desserts. ➜ Laissez la confiture refroidir complètement. La confiture va continuer à prendre en refroidissant.
Les fruits surgelés peuvent-ils être utilisés ?	● Il est possible de les utiliser.

Français

Problémes et solutions

Avant d'appeler le service après-vente, consultez les paragraphes ci-dessous.

Problème	Cause ➜ Action
Quelle sorte de sucre pouvons-nous utiliser pour la confiture ?	● Il est possible d'utiliser du sucre semoule blanc ou granulé. N'utilisez pas de sucre brun, du sucre de régime et du sucre peu calorifique ou un édulcorant artificiel.
En faisant a confiture, pouvons-nous utiliser des fruits qui ont mariné dans l'alcool ?	● Ne pas en utiliser. La qualité n'est pas satisfaisante.
Le fruit s'est cassé en faisant du fruit au sirop.	● Le temps de cuisson était trop long. Il est possible que le fruit était trop mûr.
Les ingrédients supplémentaires ne se mélangent pas correctement dans le pain morceaux entiers.	● Avez-vous ajouté les ingrédients dans le distributeur de fruits secs et de graines avant le signal sonore? ➜ Les ingrédients supplémentaires doivent être ajoutés au distributeur de fruits secs et de graines avant que '' clignote sur l'afficheur.
Les ingrédients supplémentaires ne tombent pas dans le moule à pain du distributeur de fruits secs et de graines.	● La surface des ingrédients supplémentaires dépasse-t-elle le bord du distributeur de fruits secs et de graines? ➜ Disposez les ingrédients supplémentaires de sorte qu'ils ne dépassent pas le bord du distributeur de fruits secs et de graines. (P. FR14) La capacité du distributeur de fruits secs et de graines est de 150 g, toutefois selon l'état et le type d'ingrédients, un débordement est possible.
apparaît sur l'afficheur.	● Il y a eu une panne de courant pendant env. 10 minutes (la prise a été débranchée par erreur ou le disjoncteur s'est déclenché), ou il y a un autre problème lié à l'alimentation électrique. ➜ Le fonctionnement n'est pas affecté si le problème d'alimentation électrique n'est que momentané. L'appareil fonctionne de nouveau si l'alimentation est rétablie dans les 10 minutes qui suivent, mais le résultat final peut être compromis.
1 apparaît sur l'afficheur.	● Il y a eu une coupure de courant pendant un certain temps (différent selon les circonstances - p. ex. panne de secteur, débranchement, fusible ou coupe-circuit défectueux). ➜ Enlevez la pâte et recommencez avec de nouveaux ingrédients.
H01–H02 apparait sur l'affichage.	● L'affichage indique un problème avec la machine à pain. ➜ Consultez votre revendeur ou un centre d'assistance Panasonic.
U50 apparaît sur l'afficheur.	● L'unité est trop chaude (plus de 40°C/105°F). Cela peut se produire en cas d'utilisation répétée. ➜ Attendez que l'appareil ait refroidi à moins de 40°C/105°F avant de le réutiliser (U50 disparaîtra à ce moment-là).

L'élimination des équipements usagés
Applicable uniquement dans les pays membres de l'Union européenne et les pays disposant de systèmes de recyclage.

Apposé sur le produit lui-même, sur son emballage, ou figurant dans la documentation qui l'accompagne, ce pictogramme indique que appareils électriques et électroniques usagés, doivent être séparées des ordures ménagères.
Afin de permettre le traitement, la valorisation et le recyclage adéquats des appareils usagés, veuillez les porter à l'un des points de collecte prévus, conformément à la législation nationale en vigueur.
En les éliminant conformément à la réglementation en vigueur, vous contribuez à éviter le gaspillage de ressources précieuses ainsi qu'à protéger la santé humaine et l'environnement.
Pour de plus amples renseignements sur la collecte et le recyclage, veuillez vous renseigner auprès des collectivités locales.
Le non-respect de la réglementation relative à l'élimination des déchets est passible d'une peine d'amende.

Utilisateurs professionnels de l'Union européenne
Pour en savoir plus sur l'élimination des appareils électriques et électroniques, contactez votre revendeur ou fournisseur.

Informations sur l'évacuation des déchets dans les pays ne faisant pas partie de l'Union européenne
Ce symbole n'est reconnu que dans l'Union européenne.
Pour vous débarrasser de ce produit, veuillez contacter les autorités locales ou votre revendeur afin de connaître la procédure d'élimination à suivre.

Caractéristiques techniques

Alimentation électrique	230 V ~ 50 Hz
Puissance absorbée	550 W
Contenance	(Farine à pain) maxi 600 g mini 300 g
	(Levure sèche) maxi 7,5 g mini 2,1 g
Contenance du distributeur de raisins secs / noisettes	150 g maxi de raisins secs
Départ différé	Programmateur digital (jusqu'à 13 heures)
Dimensions (H×L×P)	env. 38,2×25,6×38,9 cm
Poids	env. 7,0 kg
Accessoires	2 gobelets à levain, cuillère doseuse, cuillère à levain



Ce symbole sur le produit indique “surface brûlante, ne pas toucher sans précaution”.

Français

Indice

Prima dell'utilizzo

Modalità d'uso

Ricette







Pulizia della macchina

Protezione del rivestimento antiaderente

Risoluzione dei problemi

Grazie per aver acquistato questo prodotto Panasonic.

- Leggere attentamente le presenti istruzioni prima dell'utilizzo del prodotto e conservare il manuale per riferimento futuro.
- Le spiegazioni all'interno sono incentrate principalmente sul modello bianco SD-2511.
- Questo prodotto è destinato esclusivamente a un uso domestico.

Istruzioni per la sicurezza

Attenersi alle presenti istruzioni.

Per evitare incidenti o infortuni all'utente o ad altre persone e danni a oggetti, è necessario attenersi alle istruzioni riportate di seguito.

■ **Gli schemi seguenti mostrano l'entità dei danni causati da operazioni sbagliate.**

⚠ **Avvertenza:**	Indica infortuni gravi o mortali.
⚠ **Attenzione:**	Indica il rischio di infortuni o danni agli oggetti.

■ **I simboli sono classificati e spiegati come segue.**

🛇 Questo simbolo indica divieto.	❗ Questo simbolo indica la necessità di adottare determinati accorgimenti.

⚠ Avvertenza

🛇 **Non utilizzare l'apparecchio se il cavo di alimentazione o la spina sono danneggiati o se quest'ultima è collegata scorrettamente alla presa elettrica.**

(in tal caso potrebbero verificarsi scosse elettriche o incendi dovuti a cortocircuiti.)

➜ Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, da un centro di assistenza autorizzato o da un tecnico qualificato per evitare pericoli.

Non danneggiare il cavo di alimentazione o la spina.

(in tal caso potrebbero verificarsi scosse elettriche o incendi dovuti a cortocircuiti.)
Le seguenti operazioni sono severamente vietate: modificare, posizionare in prossimità di fonti di calore, piegare, attorcigliare, tirare, appoggiare oggetti pesanti e affastellare il cavo.

Non collegare o scollegare il cavo di alimentazione con le mani bagnate.

(questa operazione potrebbe causare scosse elettriche.)

Non superare il voltaggio indicato sulla presa e non utilizzare corrente alternata diversa da quella specificata sull'apparecchio.

(questa operazione potrebbe causare scosse elettriche o incendi.)

- Verificare che la tensione dell'apparecchio corrisponda a quella della rete di alimentazione locale.
- Il collegamento di altri dispositivi alla stessa presa potrebbe causare surriscaldamento.

❗ **Inserire saldamente la spina di alimentazione.**

(in caso contrario potrebbero verificarsi scosse elettriche o incendi causati dal calore che potrebbe crearsi attorno alla spina.)

Istruzioni per la sicurezza

Attenersi alle presenti istruzioni.

⚠ Avvertenza

Pulire regolarmente la spina di alimentazione.
(Una spina sporca potrebbe determinare un isolamento insufficiente per l'accumulo di umidità e polvere e causare incendi.)
➜ Scollegare la presa di alimentazione e pulirla con un panno asciutto.

Interrompere immediatamente l'utilizzo dell'apparecchio e scollegarlo dalla presa elettrica nel caso in cui smetta di funzionare correttamente.
(in caso contrario potrebbe prodursi fumo o potrebbero verificarsi incendi, scosse elettriche o ustioni.)
ad es. per anomalie o guasti
- La spina e il cavo di alimentazione si surriscaldano in maniera anomala.
- Il cavo di alimentazione è danneggiato o si è verificata un'interruzione dell'alimentazione.
- Il corpo principale è deformato o surriscaldato in maniera anomala.
- L'apparecchio produce un rumore anomalo durante l'utilizzo.

➜ Scollegare immediatamente l'apparecchio e rivolgersi al rivenditore o a un centro assistenza Panasonic per un controllo o per la riparazione.

Non toccare, ostruire o coprire le aperture per la fuoriuscita del vapore durante l'utilizzo dell'apparecchio.
(queste operazioni potrebbero provocare ustioni.)
- Prestare particolare attenzione in presenza di bambini.

Non smontare, riparare o modificare l'apparecchio.
(tali operazioni potrebbero provocare incendi, scosse elettriche o infortuni.)
➜ Rivolgersi al rivenditore o a un centro assistenza Panasonic.

Non immergere l'apparecchio in acqua e non spruzzarlo con acqua.
(tali operazioni potrebbero provocare scosse elettriche o incendi dovuti a cortocircuiti.)

Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini dagli 8 anni in su e da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte, o con poca esperienza e conoscenza, qualora siano stati istruiti sull'uso sicuro dell'apparecchio e comprendano i rischi a esso legati. I bambini non possono giocare con l'apparecchio. La pulizia e altre forme di manutenzione non devono essere eseguite da bambini a meno che non abbiano più di 8 anni e siano sotto supervisione. Mantenere il dispositivo e il suo cavo lontano dalla portata dei bambini inferiori agli 8 anni.
(in caso contrario potrebbero verificarsi ustioni, infortuni o scosse elettriche.)

⚠ Attenzione

Accertarsi di afferrare saldamente la spina di alimentazione quando la si scollega dalla presa.
(in caso contrario potrebbero verificarsi scosse elettriche o incendi dovuti a cortocircuiti.)

⚠ Attenzione

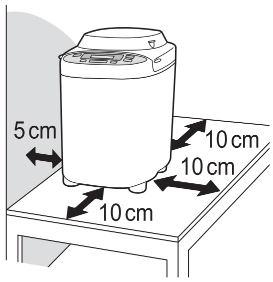
Scollegare la spina di alimentazione quando l'apparecchio non è in funzione.
(in caso contrario potrebbero verificarsi scosse elettriche o incendi dovuti a dispersioni elettriche.)

Scollegare e lasciar raffreddare l'apparecchio prima di pulirlo.
(queste operazioni potrebbero provocare ustioni.)

Non lasciare che il cavo di alimentazione penda dal bordo del tavolo o sia a contatto con una superficie calda.
(la mancata osservanza di questo accorgimento potrebbe provocare ustioni o infortuni.)

Non rimuovere il cestello del pane né scollegare l'apparecchio mentre è in funzione.
(la mancata osservanza di questo accorgimento potrebbe provocare ustioni o infortuni.)

Non utilizzare l'apparecchio nei posti seguenti.

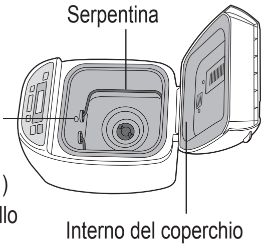


- Posizionare la macchina per il pane su un piano di lavoro solido, asciutto, pulito, con superficie piana e resistente al calore ad almeno 10 cm dal bordo del piano di lavoro stesso. (in caso contrario l'apparecchio potrebbe scivolare e cadere dal piano di lavoro.)
- Non posizionarlo su superfici poco stabili, su apparecchi elettrici quali frigoriferi, su materiali come tovaglie o tappeti, ecc. (la mancata osservanza di questi accorgimenti potrebbe provocare incendi o la caduta dell'apparecchio.)
- Durante la cottura l'unità si riscalda. La macchina per il pane dovrebbe essere posizionata ad almeno 5 cm dalle pareti adiacenti e da altri oggetti. (la mancata osservanza di questo accorgimento potrebbe causarne lo scolorimento o la deformazione.)

Non toccare le parti calde quali ad esempio il cestello del pane, l'interno dell'unità, la serpentina o la parte interna del coperchio quando l'apparecchio è in funzione o dopo la cottura degli alimenti. La temperatura delle superfici accessibili potrebbe essere elevata quando l'apparecchio è in funzione.
(Le superfici possono riscaldarsi durante l'uso. Ciò può provocare bruciature.)
➜ Per evitare ustioni, utilizzare sempre guanti da forno quando si rimuove il cestello del pane o il pane cotto. (non utilizzare guanti da forno bagnati.)
Prestare particolare attenzione anche quando si rimuove il pane cotto o la lama impastatrice.

Informazioni importanti

- Non utilizzare l'apparecchio all'aperto, in prossimità di fonti di calore o in ambienti con umidità elevata. (la mancata osservanza di questi accorgimenti potrebbe causarne il malfunzionamento o la deformazione.)
- Non esercitare una pressione eccessiva sulle parti come illustrato nella figura a destra. (la mancata osservanza di questi accorgimenti potrebbe causarne il malfunzionamento o la deformazione.)
- Questo apparecchio non è stato progettato per funzionare con un timer esterno o con un sistema di controllo remoto separato.



Italiano

Accessori/Identificazione delle parti

Unità principale

Dosatore di uvetta e noci

Gli ingredienti inseriti nel dosatore di uvetta e noci cadranno automaticamente nel cestello del pane quando si seleziona il menu con uvetta (3, 4, 7, 16, 20, 21, 23 e 31).

Fare riferimento alla P. IT14 per gli ingredienti che possono essere inseriti nel dosatore di uvetta e noci.

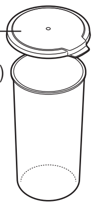






Accessori

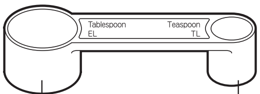
Bicchiere dosatore per lievito naturale × 2
Per misurare i liquidi e fare un impasto acido spontaneo



• incrementi da 10 mL

Cucchiaio dosatore
Per misurare zucchero, sale, lievito, ecc.

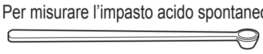
(15 mL) (5 mL)



Cucchiaio
• ½ marcatura

Cucchiaino
• ¼, ½, ¾ marcature

Cucchiaino dosatore per lievito madre
Per misurare l'impasto acido spontaneo

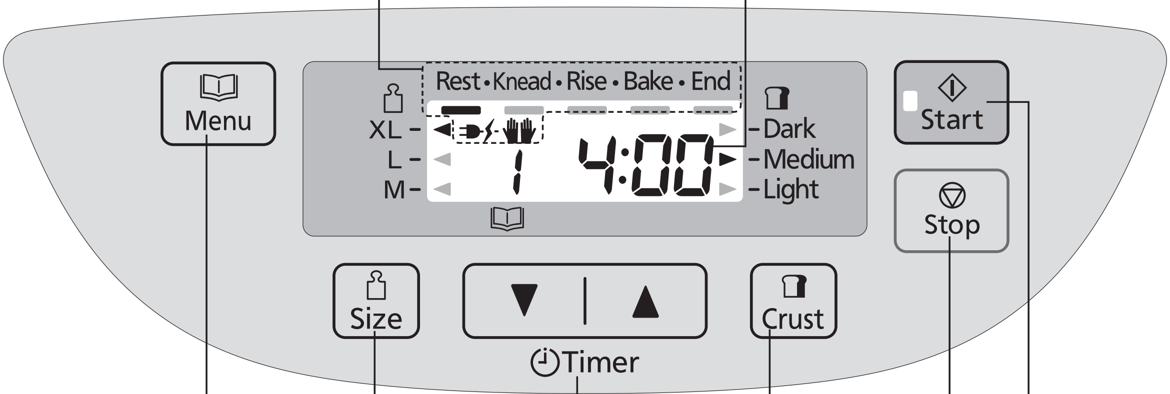


circa 0,1 g

Pannello di controllo

■ Stato di funzionamento
▬ : indica la fase attuale del programma. Gli ingredienti sono nella fase 'Rest' (Riposo) prima dell'impastatura.
: viene visualizzato in caso di problemi di alimentazione.
: viene visualizzato quando si aggiungono ingredienti manualmente con il menu 4, 13, 21 e 29.

■ Tempo rimanente alla fine della cottura
Inoltre, quando si aggiungono gli ingredienti manualmente, il display indicherà il tempo rimanente fino al momento del programma in cui sarà possibile introdurre gli ingredienti aggiuntivi.



Dimensioni
Premere questo tasto per selezionare le dimensioni. Fare riferimento alla P. IT10 per i menu disponibili.
- XL
- L
- M

Crosta
Premere questo tasto per selezionare il colore della crosta. Fare riferimento alla P. IT10 per i menu disponibili.
- Dark (Scura)
- Medium (Media)
- Light (Dorata)

Avvio
Premere questo tasto per avviare il programma.

Menu
Premere questo tasto per selezionare i menu. Verrà visualizzato il numero del menu che cambierà ad ogni pressione di questo tasto per mostrare quello successivo. (tenere premuto il tasto per avanzare più rapidamente)
Fare riferimento alle P. IT10 e IT11 per i numeri dei menu.

Timer
Impostazione del delay timer (tempo rimanente fino a cottura ultimata del pane) o impostazione del tempo di cottura per i menu 18, 32 e 33.
'▲' Premere questo tasto per aumentare il tempo.
'▼' Premere questo tasto per diminuire il tempo.

Arresto
Premere questo tasto per cancellare/arrestare il programma.
(per cancellare/arrestare il programma, tenere premuto il tasto per più di 1 secondo).

Italiano

Questa immagine mostra tutti i termini e i simboli. Tuttavia durante il funzionamento dell'apparecchio verranno visualizzati soltanto quelli pertinenti.

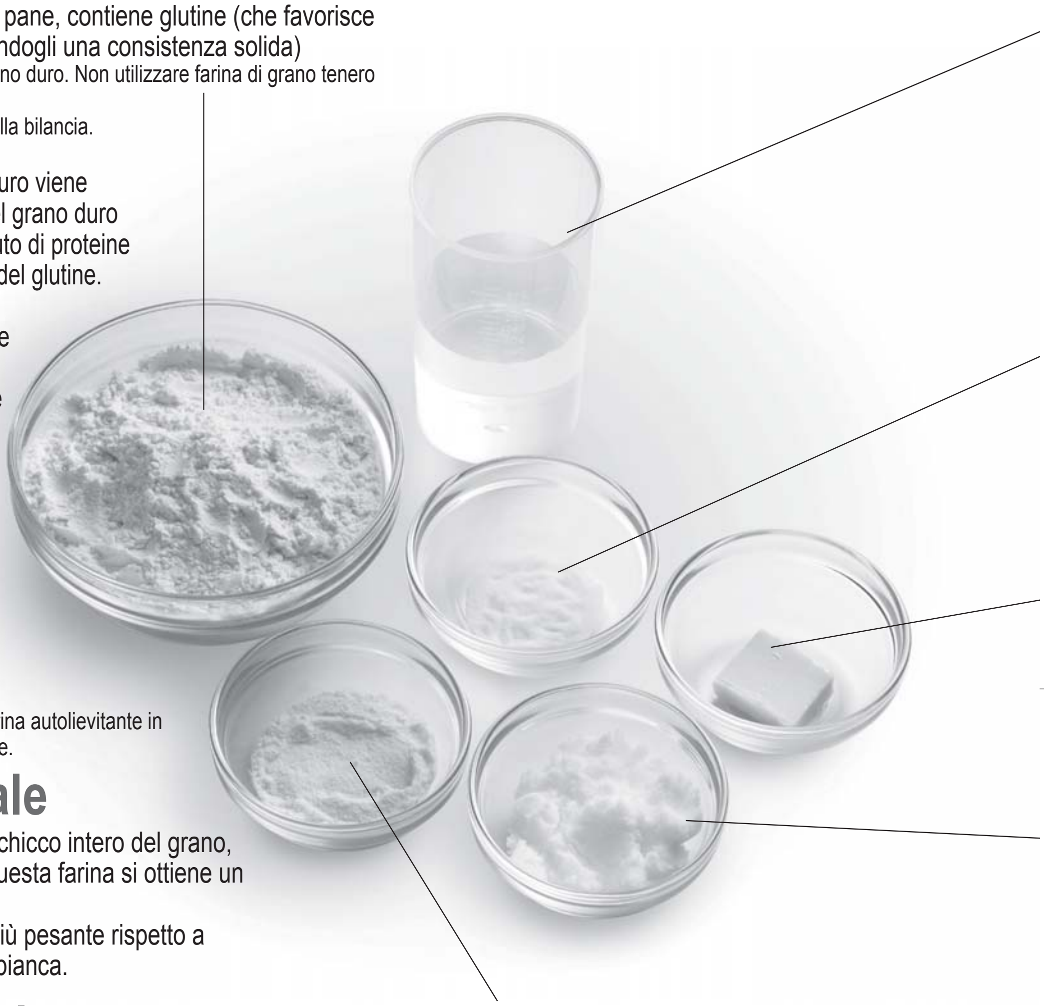
Ingredienti per la preparazione del pane

Farina

E' l'ingrediente principale del pane, contiene glutine (che favorisce la lievitazione del pane donandogli una consistenza solida)

- Utilizzare farina di semola di grano duro. Non utilizzare farina di grano tenero tipo '0' o '00'.
- La farina deve essere pesata sulla bilancia.

La farina di semola di grano duro viene prodotta dalla macinazione del grano duro e presenta un elevato contenuto di proteine necessarie per la formazione del glutine. L'anidride carbonica prodotta durante la fermentazione viene intrappolata nel tessuto elastico del glutine e consente all'impasto di lievitare.



Farina bianca

Viene prodotta macinando il chicco del grano, esclusa crusca e germe. Il tipo migliore di farina per la preparazione del pane è la farina 'speciale per pane'.

- Non utilizzare farina tipo '0' o farina autolievitante in sostituzione della farina per pane.

Farina integrale

Viene prodotta macinando il chicco intero del grano, inclusi crusca e germe. Da questa farina si ottiene un pane molto salutare.
Questo pane è più basso e più pesante rispetto a quello ottenuto con la farina bianca.

Farina di segale

Viene prodotta macinando il chicco di segale. Rispetto alla farina bianca contiene una maggiore quantità di ferro, magnesio e potassio, elementi indispensabili per la salute dell'uomo. Non contiene però una quantità sufficiente di glutine. Da questo tipo di farina si ottiene un pane denso e pesante. Non utilizzare quantità superiori rispetto a quelle specificate (altrimenti si rischia di sovraccaricare il motore).

Prodotti caseari

Maggior sapore e valore nutrizionale.

- Se si utilizza il latte al posto dell'acqua, il valore nutrizionale del pane sarà maggiore; in tal caso non utilizzare l'impostazione 'in timer' poiché non potrebbe mantenersi fresco per tutta la notte.
  ➜ Ridurre la quantità di acqua in misura proporzionale rispetto a quella del latte.

Farina di farro

Il farro appartiene alla famiglia delle graminacee ma dal punto di vista genetico è una specie completamente diversa.
Pur contenendo glutine risulta in genere digeribile dai celiaci. (Consultare il proprio medico.)
Da questo tipo di farina si ottengono pagnotte con una crosta piatta, leggermente incavata.
Il pane preparato con farina di farro integrale risulta più basso e denso rispetto a quello preparato con farina di farro bianco.
Si consiglia di utilizzare la farina di farro bianco in quantità superiori alla metà della farina totale.

- In commercio vengono vendute indistintamente come farro due qualità diverse: il farro grande (Triticum spelta) adatto per la preparazione del pane e il Triticum monococcum, (chiamato anche piccolo farro) non indicato per la preparazione del pane. Utilizzare il farro grande. (utilizzare i menu 15, 16, 30 o 31)

Acqua

- Utilizzare la normale acqua di rubinetto.
- Utilizzare acqua tiepida con i menu 2, 6, 8, 14 o 24 in un ambiente freddo.
- Utilizzare acqua fredda con i menu 8, 9, 13, 15, 16, 24, 25, 29, 30 o 31 in un ambiente caldo.
- Misurare sempre i liquidi utilizzati mediante il bicchiere dosatore per lievito naturale fornita in dotazione.

Sale

Arricchisce il gusto e dà maggiore forza all'azione del glutine contribuendo a far lievitare il pane.

- Il pane potrebbe risultare di dimensioni minori/perdere gusto se la misurazione non è precisa.

Grassi

Arricchisce il sapore e la morbidezza del pane.

- Si consiglia di utilizzare burro (non salato) o magarina.

Zucchero (zucchero semolato, zucchero di canna, miele, melassa, ecc.)

Aumenta l'azione lievitante, addolcisce e aggiunge gusto al pane, cambiandone il colore della crosta.

- Utilizzare quantità minori di zucchero se si aggiungono all'impasto uvetta o altri frutti contenti fruttosio.

Utilizzo di miscele per pane...

■ Miscele per pane contenenti lievito

① Porre la miscela nel cestello del pane, quindi aggiungere acqua. (Seguire le istruzioni riportate sulla confezione per la quantità di acqua necessaria)

② Selezionare il menu 2, scegliere una dimensione in base al volume della miscela e iniziare la cottura.
• 600 g – XL • 500 g – L

- La quantità di lievito contenuta in alcune miscele non è specificata in maniera esatta; potrebbe pertanto essere necessario fare alcune prove prima di ottenere i risultati desiderati.

■ Miscele per pane con sacchetto di lievito separato

① Porre per primo il lievito nel cestello del pane, quindi aggiungere la miscela e l'acqua.

② Impostare la macchina in base al tipo di farina contenuta nella miscela e iniziare la cottura.
• Farina bianca, farina scura ➜ menu 1
• Farina integrale, farina ai cereali ➜ menu 5
• farina di segale ➜ menu 8

■ Cottura di brioche con miscela per brioche

- Selezionare il menu 13 o 2 dimensione 'Medium' (Media) - colore della crosta 'Light' (Dorata). (P. IT43)

■ È possibile arricchire il sapore del pane aggiungendo altri ingredienti:

Uova	Aumentano il valore nutrizionale e migliorano il colore del pane. (la quantità di acqua deve essere ridotta in misura proporzionale) Sbattere le uova prima di aggiungerle all'impasto.
Crusca	Aumenta il contenuto in fibre del pane. • Utilizzare al max. 75 mL (5 cucchiai).
Germe di grano	Dona al pane un sapore simile a quello della noce. • Utilizzare al max. 60 mL (4 cucchiai).
Spezie	Arricchiscono il gusto del pane. • Utilizzare solo in piccole quantità (1–2 cucchiai).



Lievito in polvere

Fa lievitare il pane.

- Accertarsi di utilizzare lievito in polvere che non necessiti di prefermentazione (non adoperare lievito fresco o lievito in polvere che necessita di prefermentazione prima dell'utilizzo)
- Si consiglia l'utilizzo del lievito con la dicitura 'lievito istantaneo' sulla confezione.
- Quando si adopera il lievito in bustine, richiudere immediatamente la bustina dopo l'utilizzo e conservarla in frigorifero. (Utilizzare entro la data di scadenza consigliata dal produttore)

Elenco dei tipi di pane e opzioni di cottura

Funzioni e tempi

• Il tempo necessario per ogni processo varia in base alla temperatura dell'ambiente.

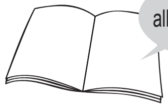
			Opzioni			Processi				
	Numero dei menu	Menu	Dimensioni	Crosta	Timer	Riposo	Impasto	Lievitazione	Cottura	Totale
Cottura	1	**Cottura base**	●	●	●	30 min–60 min	15–30 min*4	1 ora 50 min–2 ore 20 min	50–55 min	4 ore–4 ore 5 min
	2	**Cottura base veloce**	●	●	—	—	15–20 min	circa 1 ora	35–40 min	1 ora 55 min–2 ore
	3	**Cottura base con uvetta**	●	●*1	●	30 min–60 min	15–30 min*4	1 ora 50 min–2 ore 20 min	50 min	4 ore
	4	**Pane con aggiunta di ingredienti**	●	●	●	30 min–60 min	25–30 min*4	1 ora 45 min–2 ore 10 min	50–55 min	4 ore–4 ore 5 min
	5	**Pane integrale**	●	—	●	1 ora–1 ora 40 min	15–25 min*4	2 ore 10 min–2 ore 50 min	50 min	5 ore
	6	**Pane integrale veloce**	●	—	—	15 min–25 min	15–25 min*4	1 ora 30 min–1 ora 40 min	45 min	3 ore
	7	**Pane integrale con uvetta**	●	—	●	1 ora–1 ora 40 min	15–25 min*4	2 ore 10 min–2 ore 50 min	50 min	5 ore
	8	**Segale**	—	—	●	45 min–60 min	circa 10 min	1 ora 20 min–1 ora 35 min	1 ora	3 ore 30 min
	9	**Francese**	—	—	●	40 min–2 ore 5 min	10–20 min	2 ore 45 min–4 ore 10 min	55 min	6 ore
	10	**Pane a lievitazione naturale**	—	—	●*3	0 min–55 min	45–55 min*5	2 ore 25 min–3 ore 10 min	55 min	5 ore
	11	**Italiano**	—	—	●	30 min–1 ora	10–15 min	2 ore 25 min–3 ore	50 min	4 ore 30 min
	12	**Sandwich**	—	—	●	1 ora–1 ora 40 min	15–25 min*4	2 ore 10 min–2 ore 50 min	50 min	5 ore
	13	**Brioche**	—	●*1	—	30 min	25–45 min*4	1 ora 25 min	50 min	3 ore 30 min
	14	**Senza glutine**	—	●*2	—	—	15–20 min	40–45 min	50–55 min	1 ora 50 min–1 ora 55 min
	15	**Specialità**	●	—	●	30 min–1 ora 15 min	15–30 min*4	1 ora 50 min–2 ore 45 min	55 min	4 ore 30 min
	16	**Specialità con uvetta**	●	—	●	30 min–1 ora 15 min	15–30 min*4	1 ora 50 min–2 ore 45 min	55 min	4 ore 30 min
	17	**Pane irlandese (soda bread)**	—	—	—	—	10 min	—	65 min	1 ora 15 min
	18	**Solo cottura**	—	—	—	—	—	—	30 min–1 ora 30 min	30 min–1 ora 30 min

*1 Disponibili solo 'Light' (Dorata) o 'Medium' (Media).
*2 Disponibili solo 'Medium' (Media) o 'Dark' (Scura).
*3 Può essere impostato fino a 9 ore, tutti gli altri fino a 13 ore.
*4 La fase di impastatura comprende un periodo di lievitazione.
*5 La fase di impastatura comprende un periodo di riposo.
• La macchina per il pane funzionerà per un breve periodo durante la lievitazione (per garantire lo sviluppo ottimale del glutine).

			Opzioni			Processi				
	Numero dei menu	Menu	Dimensioni	Crosta	Timer	Riposo	Impasto	Lievitazione	Cottura	Totale
Impasto	19	**Impasto base**	—	—	—	30 min– 50 min	15–30 min*4	1 ora 10 min– 1 ora 30 min	—	2 ore 20 min
	20	**Impasto base con uvetta**	—	—	—	30 min– 50 min	15–30 min*4	1 ora 10 min– 1 ora 30 min	—	2 ore 20 min
	21	**Pane con aggiunta di ingredienti**	—	—	—	30 min– 50 min	25–30 min*4	1 ora 5 min– 1 ora 20 min	—	2 ore 20 min
	22	**Pane integrale**	—	—	—	55 min– 1 ora 25 min	15–25 min*4	1 ora 30 min– 2 ore	—	3 ore 15 min
	23	**Pane integrale con uvetta**	—	—	—	55 min– 1 ora 25 min	15–25 min*4	1 ora 30 min– 2 ore	—	3 ore 15 min
	24	**Segale**	—	—	—	45 min– 60 min	circa 10 min	—	—	2 ore
	25	**Francese**	—	—	—	40 min– 1 ora 45 min	10–20 min	1 ora 35 min– 2 ore 40 min	—	3 ore 35 min
	26	**Pane a lievitazione naturale**	—	—	—	0–40 min	45–55 min	1 ora 5 min– 1 ora 35 min	—	2 ore 30 min
	27	**Impasto acido spontaneo**	—	—	—	—	—	24 ore	—	24 ore
	28	**Pizza**	—	—	●	(Impasto) 10–18 min	(Lievitazione) 7–15 min	(Impasto) circa 10 min	(Lievitazione) circa 10 min	45 min
	29	**Brioche**	—	—	—	30 min	25–45 min*4	35 min	—	1 ora 50 min
	30	**Programma Speciale**	—	—	—	30 min– 1 ora 5 min	15–30 min*4	1 ora 10 min– 1 ora 55 min	—	2 ore 45 min
	31	**Programma Speciale con uvetta**	—	—	—	30 min– 1 ora 5 min	15–30 min*4	1 ora 10 min– 1 ora 55 min	—	2 ore 45 min
	32	**Marmellata**	—	—	—	—	—	—	—	1 ora 30 min– 2 ore 30 min
	33	**Composta di frutta**	—	—	—	—	—	—	—	1 ora– 1 ora 40 min

Italiano

Cottura del pane



Fare riferimento alle P. IT29–IT31 per le ricette per pane

Porre gli ingredienti nel cestello del pane

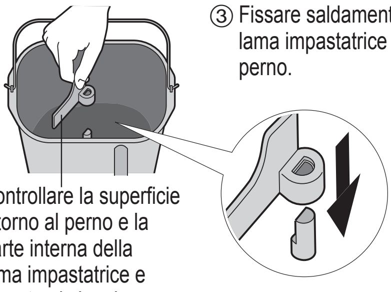




1 Rimuovere il cestello del pane e posizionare la lama impastatrice

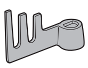


① Far ruotare il cestello del pane.
② Rimuovere il cestello del pane.



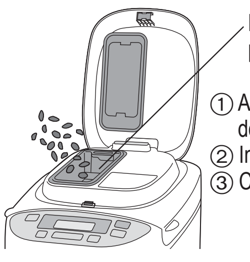
③ Fissare saldamente la lama impastatrice al perno.

Controllare la superficie intorno al perno e la parte interna della lama impastatrice e accertarsi che siano pulite. (P. IT39)



- Quando si prepara il pane di segale, utilizzare l'apposita lama impastatrice.
- La lama impastatrice non si fissa facilmente in posizione ma è ncessario che tocchi il fondo del cestello del pane.

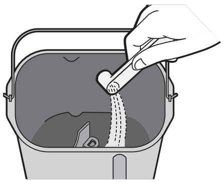
Cottura del pane con ingredienti aggiunti (P. IT14)



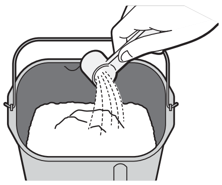
Pulire e asciugare prima dell'utilizzo

① Aprire il coperchio del dosatore.
② Introdurvi gli ingredienti.
③ Chiudere il coperchio.

2 Introdurre gli ingredienti dosati nel cestello del pane



① Porre il lievito in polvere sul fondo (in modo tale che non venga successivamente a contatto con il liquido).



② Coprire il lievito con tutti gli ingredienti secchi (farina, zucchero, sale, ecc.).
- La farina deve essere pesata sulla bilancia.



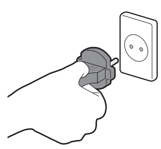
③ Versare l'acqua e tutti gli altri liquidi.



④ Eliminare i residui di condensa e farina dalla superficie esterna del cestello del pane.
⑤ Inserire il cestello del pane nella macchina facendolo ruotare leggermente da destra a sinistra. Piegare la maniglia verso il basso.
⑥ Chiudere il coperchio.
- Non aprire il coperchio finché il pane non è cotto (questa operazione potrebbe influire sulla qualità del pane).

3 Collegare la spina della macchina del pane

a una presa elettrica 230 V



Impostare il programma e avviare la macchina

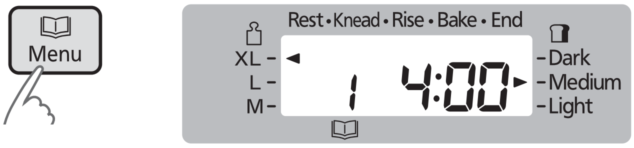


Rimuovere il pane

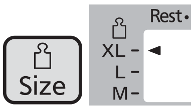


4 Selezionare un menu di cottura

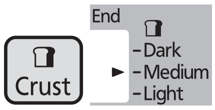
(il display indica quando viene selezionato il menu '1').



■ Modifica delle dimensioni



■ Modifica del colore della crosta



● Fare riferimento alla P. IT10 per menu, disponibilità di dimensione e crosta.

■ Impostazione del timer ➜

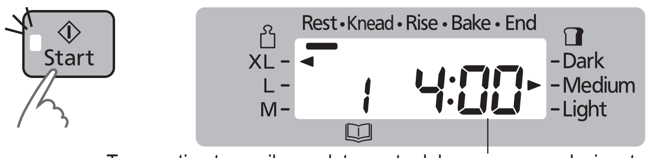
ad es. Ora sono le 21:00 e si desidera avere il pane pronto alle 6:30 della mattina successiva.

➜ Impostare il timer alle '9:30' (fra 9 ore e 30 minuti).



- Premendo il tasto una volta il timer avanza di 10 minuti (tenerlo premuto per avanzare più velocemente).
- Quando si usa il menu 10 è possibile impostare fino a 9 ore.

5 Premere 'Start' (Avvio)

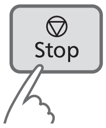


Tempo stimato per il completamento del programma selezionato

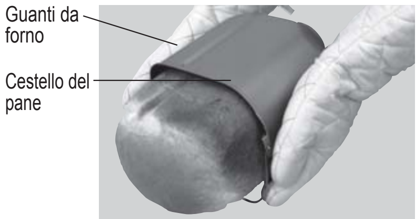
● Quando si preme il tasto 'Start' (Avvio) si avvia il menu 1.

6 Spegnimento

quando il pane è pronto [la macchina emette 8 segnali acustici e la barra in corrispondenza della dicitura 'End' (Termine) lampeggia.]



7 Rimuovere immediatamente il pane,



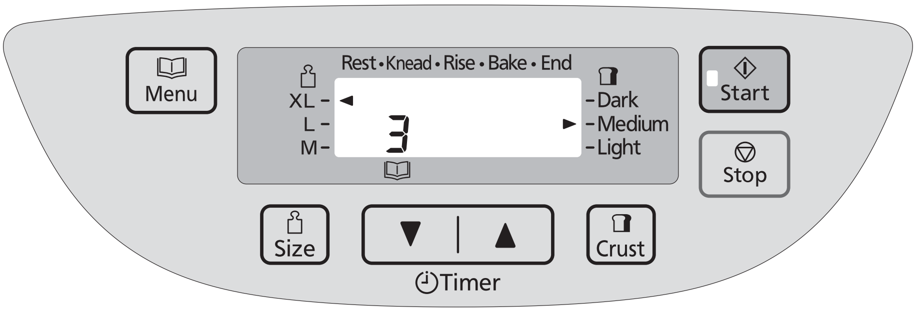
lasciar raffreddare, ad esempio su una griglia metallica

8 Scollegare la macchina (tenendo saldamente la spina) dopo l'utilizzo

- Se non si preme il tasto 'Stop' (Arresta) e non si rimuove il pane dall'unità per raffreddarlo, la macchina per il pane continuerà a mantenere il calore per ridurre la condensa prodotta dal vapore della pagnotta.
- Questo processo accelera però la doratura della crosta; si consiglia pertanto di spegnere l'unità a cottura ultimata e rimuovere immediatamente il pane per raffreddarlo.
- Se si lascia il pane a raffreddare all'interno del cestello si formerà della condensa. Si consiglia pertanto di lasciar raffreddare il pane su una griglia metallica per garantirne la qualità ottimale.

Italiano

Aggiunta di ulteriori ingredienti



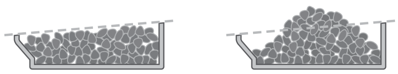
Aggiunta di ulteriori ingredienti al pane o all’impasto

Selezionando i menu con uvetta (3, 4, 7, 16, 20, 21, 23 or 31), è possibile mescolare all’impasto gli ingredienti preferiti per preparare tutti i tipi di pane aromatizzato.



Ingredienti in polvere, ingredienti non solubili

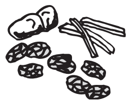
➜ Introdurre gli ingredienti aggiuntivi nel dosatore di uvetta e noci e impostare la macchina.



Giusto **Sbagliato**

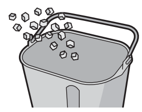


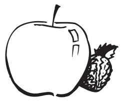
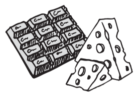
➜ Non riempire eccessivamente il dosatore di uvetta e noci.

Frutta secca 	● Tagliare grossolanamente a cubetti di circa 5 mm. ● Gli ingredienti ricoperti di zucchero potrebbero aderire alle pareti del dosatore e non cadere nel cestello del pane.
Noci 	● Tritare finemente. ● Le noci riducono l’effetto del glutine; si consiglia pertanto di non utilizzarle in grandi quantità.
Semi	● L’utilizzo di semi grandi e duri potrebbe graffiare il rivestimento del dosatore e del cestello del pane.
Erbe aromatiche	● Utilizzare un massimo di 1–2 cucchiai di erbe aromatiche secche. Per quelle fresche, seguire le istruzioni indicate nella ricetta.
Pancetta, salame, olive, pomodori secchi	● A volte gli ingredienti oleosi potrebbero aderire alle pareti del dosatore e non cadere nel cestello del pane. ● Tagliare pancetta e salame a dadini. ● Tagliare le olive in ¼. ● Consigliato per il menu Pane con aggiunta di ingredienti.

Ingredienti umidi/viscosi, ingredienti solubili*

➜ Unire questi ingredienti a tutti gli altri all’interno del cestello del pane.



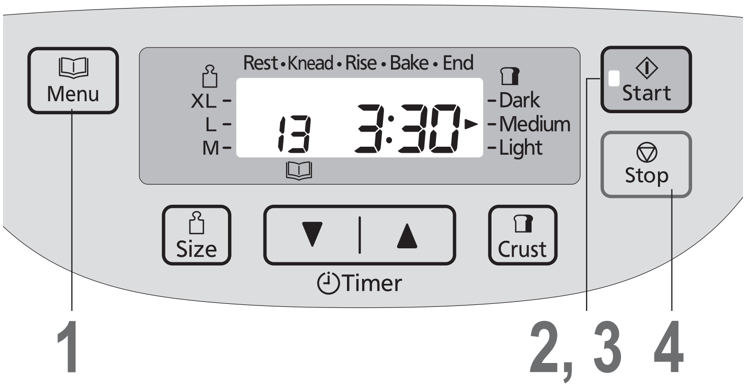
Frutta fresca, frutta sotto spirito 	● Utilizzare soltanto le quantità specificate nella ricetta poiché il contenuto in acqua di questi ingredienti potrebbe modificare il pane.
Formaggio, cioccolato 	

* Questi ingredienti non possono essere introdotti nel dosatore di uvetta e noci poiché aderirebbero alle pareti del dosatore e non cadrebbero nel cestello del pane.
● Tritare finemente il cioccolato.
● Tagliare il formaggio a dadini da 1 cm.
● Consigliato per il menu Pane con aggiunta di ingredienti.

• Seguire la ricetta per le quantità dei singoli ingredienti.

SD-2511_Bel.indb 14 2015/01/27 14:03:12

Cottura di brioche

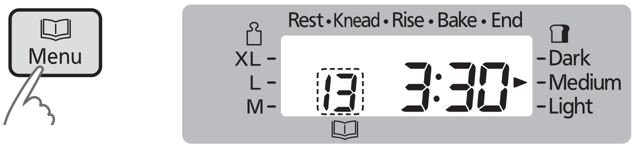


cucchiaini di lievito in polvere	1¼
farina di grano duro per pane bianco, tipo 550	400 g
cucchiaini di sale	1½
cucchiai di zucchero	4
cucchiaini di latte scremato (in polvere)	2
burro (tagliato in cubetti da 2 cm e conservato in frigorifero)	50 g
uova	2
acqua	280 g (miscela di uova e acqua)
burro da aggiungere successivamente (tagliato in cubetti da 1–2 cm e conservato in frigorifero)	70 g

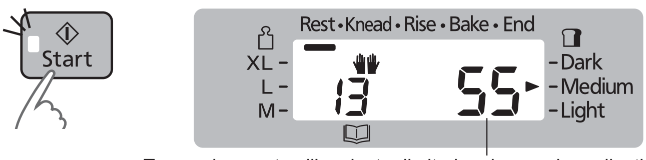
Preparazioni (P. IT12)

① Tagliare il burro a cubetti di 1–2 cm da aggiungere successivamente e riporli nel frigorifero.
② Fissare la lama impastatrice all'interno del cestello del pane.
③ Introdurre gli ingredienti nel cestello del pane secondo l'ordine specificato nella ricetta.
④ Posizionare il cestello del pane nell'unità principale e collegare la macchina alla presa elettrica.

1 Selezionare il menu '13'



2 Azionare la macchina



Tempo rimanente all'aggiunta di ulteriore burro o ingredienti

● La spia del tasto 'Start' (Avvio) si accenderà.

3 Aggiungere ulteriore burro dopo il segnale acustico, quindi premere di nuovo "Start" (Avvio)

Introdurre i cubetti di burro aggiuntivi quando la spia '✋✋' lampeggia.



Il display indica il tempo rimanente alla fine del programma

4 Premere 'Stop' (Arresta) e rimuovere il pane

quando la macchina emette 8 segnali acustici e la barra in corrispondenza del tasto 'End' (Termine) lampeggia

● La spia del tasto 'Start' (Avvio) smetterà di lampeggiare.

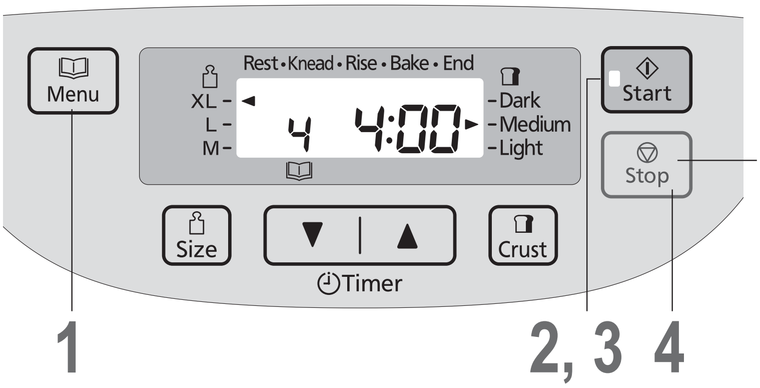
[Sistema semplice per cuocere brioche]
Aggiungere subito il burro agli altri ingredienti.

- Tagliare il burro in cubetti di 2 cm e introdurlo nel cestello del pane contemporaneamente agli altri ingredienti.
- Seguire i passaggi mostrati a sinistra. Ignorare però il 3° segnale acustico emesso dalla macchina per l'aggiunta di ulteriore burro.
- Sono necessarie 3 ore e 30 minuti per completare la cottura.

*Quando il burro viene aggiunto all'inizio, il sapore, la consistenza e la lievitazione del pane sono leggermente diversi rispetto a quelli che si ottengono con il sistema che prevede la cottura del pane con l'aggiunta di ulteriore burro in un momento successivo.

- Introdurre gli ingredienti aggiuntivi insieme al burro. (non utilizzare quantità superiori ai 150 g per gli ingredienti aggiuntivi)
- L'impastatura continuerà dopo 5 min. anche senza premere il tasto 'Start' (Avvio). Non continuerà invece a impastare immediatamente anche se è stato premuto il tasto 'Start' (Avvio) dopo l'aggiunta di burro o degli altri ingredienti.
- Non aggiungere burro dopo che il display ha indicato il tempo rimanente. (P. IT43)

Cottura di pane con aggiunta di ingredienti

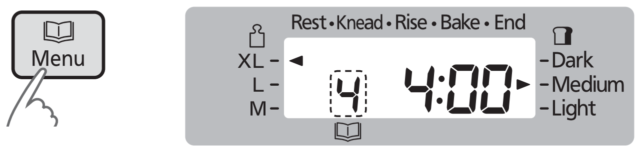


■ Per cancellare/arrestare dopo l'avvio (tenere premuto per più di 1 secondo)

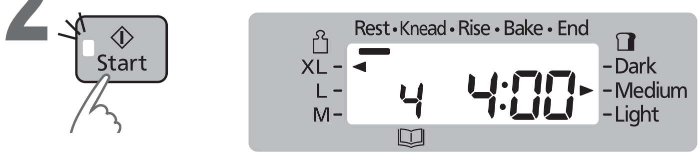
Preparazioni (P. IT12)

① Fissare la lama impastatrice all'interno del cestello del pane.
② Introdurre gli ingredienti nel cestello del pane secondo l'ordine specificato nella ricetta.
③ Posizionare il cestello del pane nell'unità principale e collegare la macchina alla presa elettrica.

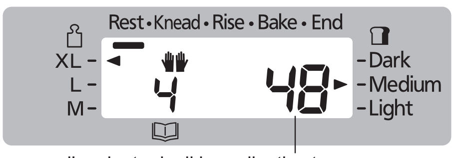
1 Selezionare il menu '4'



2 Azionare la macchina



- La spia del tasto 'Start' (Avvio) si accenderà.
- Il tempo rimanente per l'aggiunta degli ingredienti extra viene visualizzato dopo la visualizzazione del tempo rimanente alla fine del programma.



Tempo per l'aggiunta degli ingredienti extra
*Quanto sopra è da intendersi per il caso di alta temperatura.
'28' viene visualizzato in caso di bassa temperatura.



3 Aggiungere gli ingredienti addizionali dopo il segnale acustico, quindi premere di nuovo ‘Start’ (Avvio)

Completare ponendo gli ingredienti extra mentre ‘ ’ lampeggia.
Anche senza aggiungere ingredienti extra e premendo il tasto ‘Start’ (Avvio), le fasi ‘Knead’ (Impasto) e ‘Bake’ (Cottura) si avviano automaticamente dopo 5 min.



Il display indica il tempo rimanente alla fine del programma
*Quanto sopra è da intendersi per il caso di alta temperatura.
Il tempo rimanente viene modificato a seconda della temperatura ambiente.
Bassa temperatura: 3:00–3:03
Alta temperatura: 2:40–2:43

4 Premere ‘Stop’ (Arresta) e rimuovere il pane

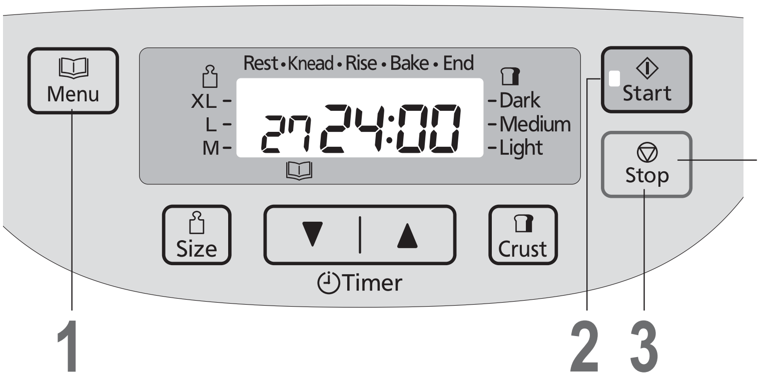
quando la macchina emette 8 segnali acustici e la barra in corrispondenza del tasto ‘End’ (Termine) lampeggia
- La spia del tasto ‘Start’ (Avvio) smetterà di lampeggiare.

- Per gli ingredienti, usare al massimo 100 g come dimensione M, 125 g come dimensione L o 150 g come dimensione XL.
- L’impastatura comincerà dopo 5 min. anche senza premere il tasto ‘Start’ (Avvio). Non comincerà immediatamente anche se è stato premuto il tasto ‘Start’ (Avvio) dopo l’aggiunta di burro o degli altri ingredienti.
- Non aggiungere ingredienti dopo che il display ha visualizzato il tempo rimanente. (P. IT43)
- Aggiungere automaticamente e manualmente la lista degli ingredienti extra
  Aggiungere automaticamente:
  pancetta, olive, fave
  Aggiungere manualmente:
  formaggio, cioccolato (gelato), cipolle (tritate finemente)

Italiano

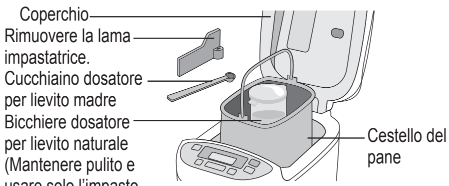
Pane a lievitazione naturale/Impasto per pane a lievitazione naturale

FASE 1 Come fare l'impasto acido spontaneo





■ Per cancellare/ arrestare dopo l'avvio (tenere premuto per più di 1 secondo)

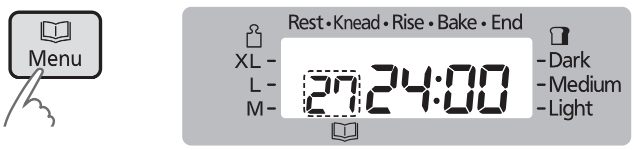


È possibile impostare contemporaneamente due bicchieri dosatori per lievito naturale.

Preparazioni

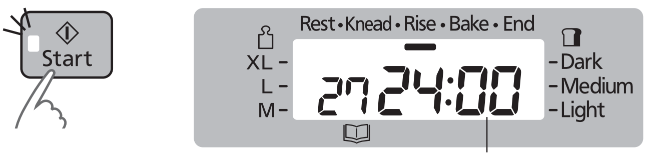
① Miscelare bene tutti gli ingredienti nel bicchiere dosatore per lievito naturale. (Rimuovere la lama impastatrice)
② Porre il coperchio sul bicchiere dosatore per lievito naturale.
③ Porre il bicchiere dosatore per lievito naturale nel cestello del pane.
④ Posizionare il cestello del pane nell'unità principale e collegare la macchina alla presa elettrica.

1 Selezionare il menu '27'



- Il timer non è disponibile per il menu 27.
- Se si seleziona un menu errato il bicchiere dosatore per lievito naturale si scioglierà.

2 Azionare la macchina



Tempo stimato per il completamento del programma selezionato

- La spia del tasto 'Start' (Avvio) si accenderà.

- Non tirare fuori il bicchiere dosatore per lievito naturale fino a che il programma non è completo.

3 Premere 'Stop' (Arresta) e rimuovere immediatamente il bicchiere dosatore per lievito naturale

quando la macchina emette 8 segnali acustici e la barra in corrispondenza del tasto 'End' (Termine) lampeggia

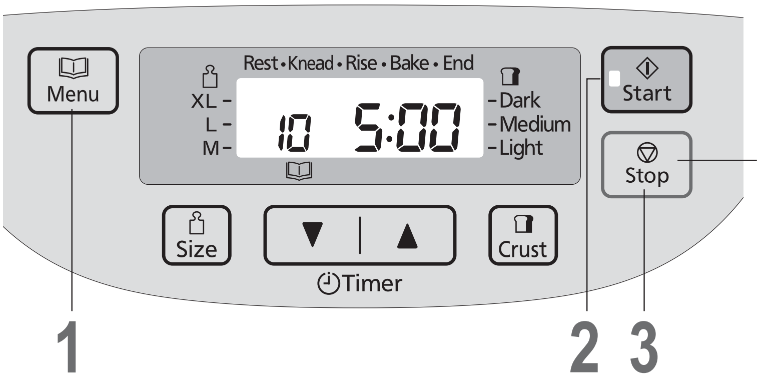
- La spia del tasto 'Start' (Avvio) smetterà di lampeggiare.

Conservare l'impasto acido spontaneo in frigorifero

- Se si lascia l'impasto acido spontaneo nella macchina per il pane, la potenza di fermentazione diminuisce e la dose di pane non aumenta.
- Accertarsi di conservarlo in frigo e usarlo tutto entro 1 settimana.
  (Se l'impasto acido spontaneo viene conservato in freezer o a temperatura ambiente, si perde l'effetto fermentazione.)

- Non mischiare il nuovo impasto acido spontaneo con il vecchio.
- Se l'impasto acido spontaneo è fatto bene, avrà un odore amaro simile all'alcool.
  (Quando la temperatura ambiente supera i 30°C, l'impasto acido spontaneo si altera.)

FASE 2 Cottura del pane a lievitazione naturale

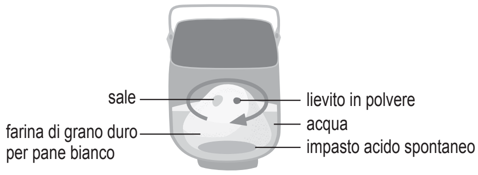


■ Per cancellare/ arrestare dopo l'avvio (tenere premuto per più di 1 secondo)



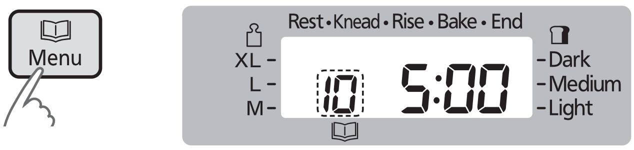
Preparazioni (P. IT12)

① Fissare la lama impastatrice all'interno del cestello del pane.
② Spargere l'impasto acido spontaneo nel cesto del pane.
③ Introdurre gli ingredienti nel cestello del pane in base al seguente ordine:
farina di grano duro per pane bianco → sale → lievito in polvere (e lontano del sale) → acqua (Tenere lontano dal lievito in polvere, versare acqua intorno alla farina di grano duro per pane bianco).



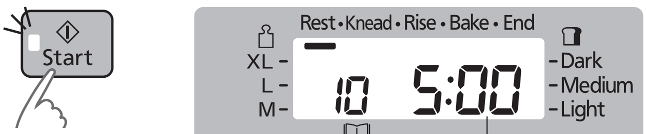
④ Posizionare il cestello del pane nell'unità principale e collegare la macchina alla presa elettrica.

1 Selezionare il menu '10'



● Quando la temperatura ambiente supera 30°C, il pane non cuoce in maniera ottimale.

2 Azionare la macchina



Tempo stimato per il completamento del programma selezionato

● La spia del tasto 'Start' (Avvio) si accenderà.

3 Premere 'Stop' (Arresta) e rimuovere il pane

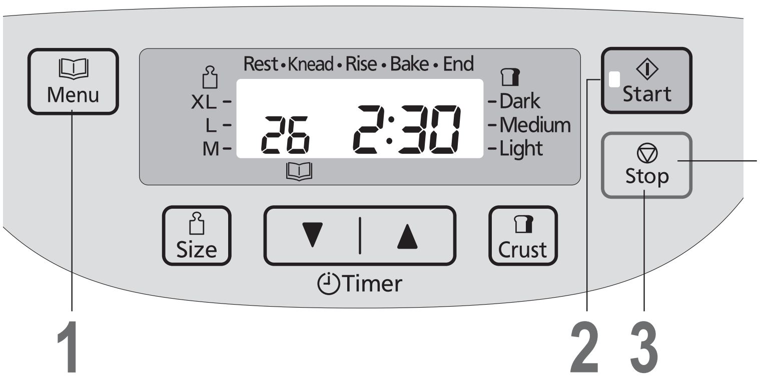
quando la macchina emette 8 segnali acustici e la barra in corrispondenza del tasto 'End' (Termine) lampeggia

● La spia del tasto 'Start' (Avvio) smetterà di lampeggiare.

Italiano

Pane a lievitazione naturale/Impasto per pane a lievitazione naturale

FASE 2 Come fare l'impasto del pane a lievitazione naturale

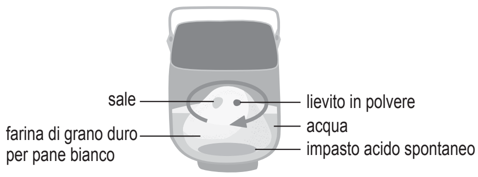


■ Per cancellare/ arrestare dopo l'avvio (tenere premuto per più di 1 secondo)



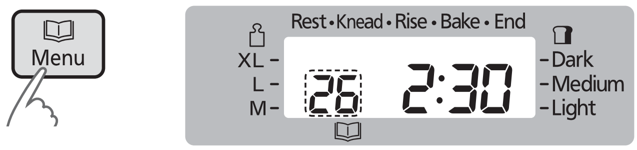
Preparazioni (P. IT12)

① Fissare la lama impastatrice all'interno del cestello del pane.
② Spargere l'impasto acido spontaneo nel cesto del pane.
③ Introdurre gli ingredienti nel cestello del pane in base al seguente ordine:
farina di grano duro per pane bianco → sale → lievito in polvere (e lontano del sale) → acqua (Tenere lontano dal lievito in polvere, versare acqua intorno alla farina di grano duro per pane bianco).

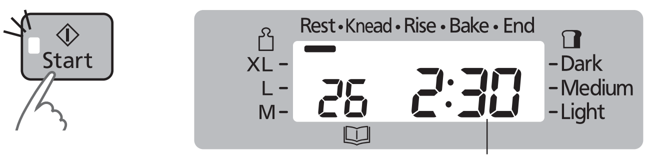


④ Posizionare il cestello del pane nell'unità principale e collegare la macchina alla presa elettrica.

1 Selezionare il menu '26'



2 Azionare la macchina



Tempo stimato per il completamento del programma selezionato

● La spia del tasto 'Start' (Avvio) si accenderà.

3 Premere 'Stop' (Arresta) e rimuovere l'impasto

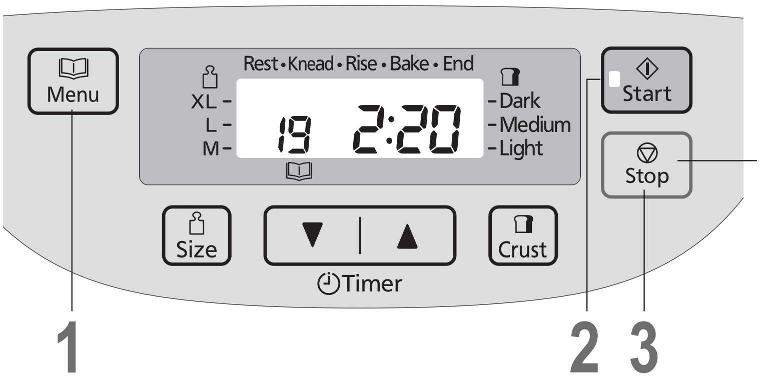
quando la macchina emette 8 segnali acustici e la barra in corrispondenza del tasto 'End' (Termine) lampeggia

● La spia del tasto 'Start' (Avvio) smetterà di lampeggiare.

● Per i menu degli impasti il timer non è disponibile (fatta eccezione per il menu 28).

● Modellare l'impasto finito e lasciarlo lievitare per la seconda volta in base a quanto indicato nella ricetta, quindi infornarlo.

Preparazione dell'impasto



■ Per cancellare/arrestare dopo l'avvio
(tenere premuto per più di 1 secondo)

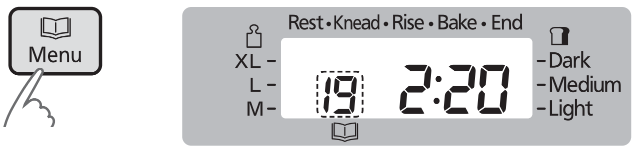


Preparazioni (P. IT12)

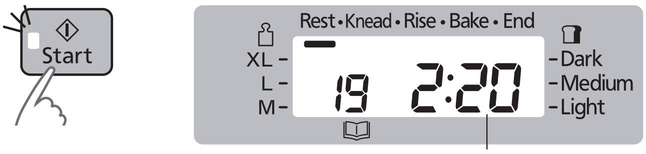
① Fissare la lama impastatrice all'interno del cestello del pane.
② Introdurre gli ingredienti nel cestello del pane secondo l'ordine specificato nella ricetta.
③ Posizionare il cestello del pane nell'unità principale e collegare la macchina alla presa elettrica.

1 Selezionare il menu per l'impasto

(il display indica quando viene selezionato il menu '19').



2 Azionare la macchina



Tempo stimato per il completamento del programma selezionato

- La spia del tasto 'Start' (Avvio) si accenderà.

3 Premere 'Stop' (Arresta) e rimuovere l'impasto

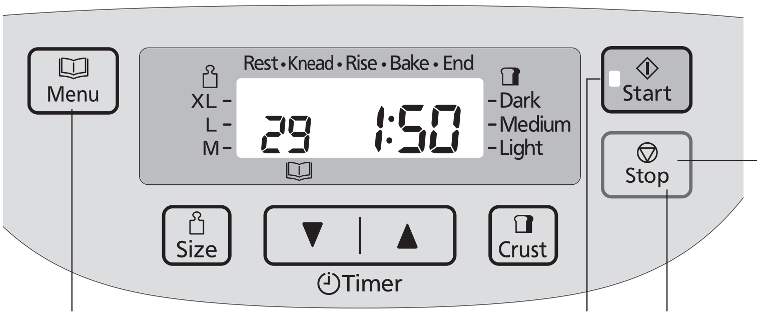
quando la macchina emette 8 segnali acustici e la barra in corrispondenza del tasto 'End' (Termine) lampeggia

- La spia del tasto 'Start' (Avvio) smetterà di lampeggiare.

- Per i menu degli impasti il timer non è disponibile (fatta eccezione per il menu 28).
- Se si desidera aggiungere ulteriori ingredienti all'impasto, consultare la P. IT14.

- Modellare l'impasto finito e lasciarlo lievitare per la seconda volta in base a quanto indicato nella ricetta, quindi infornarlo.

Preparazione dell'impasto per brioche



■ Per cancellare/ arrestare dopo l'avvio (tenere premuto per più di 1 secondo)

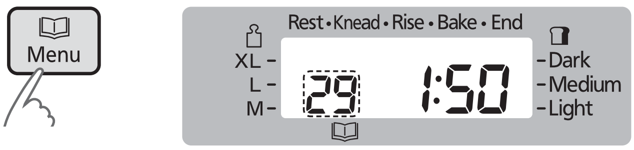


1 2, 3 4

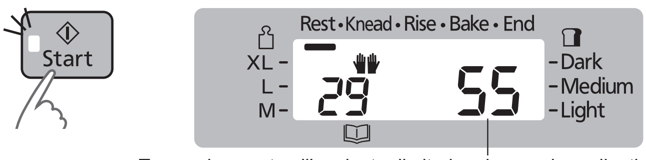
Preparazioni (P. IT12)

① Tagliare il burro a cubetti di 1–2 cm da aggiungere successivamente e riporli nel frigorifero.
② Fissare la lama impastatrice all'interno del cestello del pane.
③ Introdurre gli ingredienti nel cestello del pane secondo l'ordine specificato nella ricetta.
④ Posizionare il cestello del pane nell'unità principale e collegare la macchina alla presa elettrica.

1 Selezionare il menu '29'



2 Azionare la macchina



Tempo rimanente all'aggiunta di ulteriore burro o ingredienti.

- La spia del tasto 'Start' (Avvio) si accenderà.

3 Aggiungere ulteriore burro dopo il segnale acustico, quindi premere di nuovo "Start" (Avvio)

Introdurre i cubetti di burro aggiuntivi quando la spia '✋' lampeggia.



Il display indica il tempo rimanente alla fine del programma

4 Premere 'Stop' (Arresta) e rimuovere l'impasto

quando la macchina emette 8 segnali acustici e la barra in corrispondenza del tasto 'End' (Termine) lampeggia

- La spia del tasto 'Start' (Avvio) smetterà di lampeggiare.

- Per i menu degli impasti il timer non è disponibile (fatta eccezione per il menu 28).

[Metodo semplice per la preparazione dell'impasto per brioche]

Aggiungere subito il burro agli altri ingredienti.

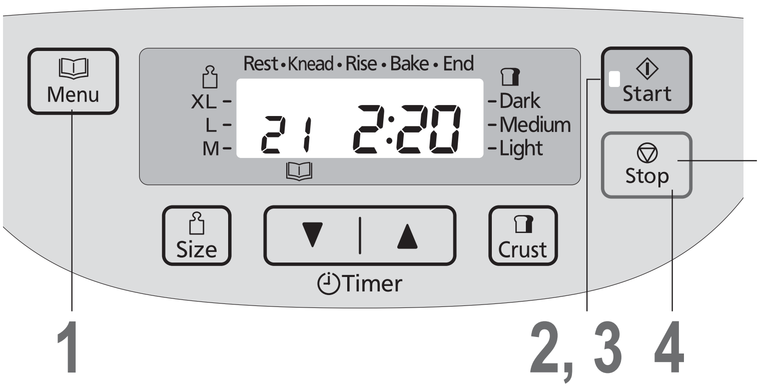
- Tagliare il burro in cubetti di 2 cm e introdurlo nel cestello del pane contemporaneamente agli altri ingredienti.
- Seguire i passaggi mostrati a sinistra. Ignorare però il 3° segnale acustico emesso dalla macchina per l'aggiunta di ulteriore burro.
- Sono necessarie 1 ora e 50 minuti per completare la cottura.

*Quando il burro viene aggiunto all'inizio, il sapore, la consistenza e la lievitazione del pane sono leggermente diversi rispetto a quelli che si ottengono con il sistema che prevede la cottura del pane con l'aggiunta di ulteriore burro in un momento successivo.

- Introdurre gli ingredienti aggiuntivi insieme al burro. (non utilizzare quantità superiori ai 150 g per gli ingredienti aggiuntivi)
- L'impastatura comincerà dopo 5 min. anche senza premere il tasto 'Start' (Avvio). Non comincerà immediatamente anche se è stato premuto il tasto 'Start' (Avvio) dopo l'aggiunta di burro o degli altri ingredienti.
- Non aggiungere burro dopo che il display ha indicato il tempo rimanente. (P. IT43)

- Modellare l'impasto finito e lasciarlo lievitare per la seconda volta in base a quanto indicato nella ricetta, quindi infornarlo.

Come fare l'impasto del pane con aggiunta di ingredienti



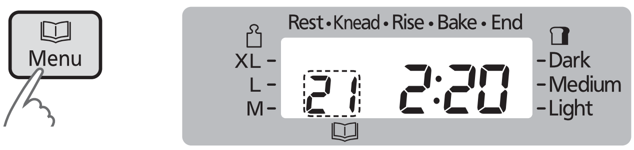
■ Per cancellare/ arrestare dopo l'avvio (tenere premuto per più di 1 secondo)



Preparazioni (P. IT12)

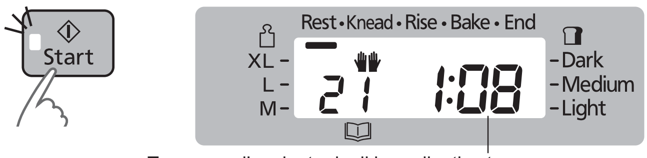
① Fissare la lama impastatrice all'interno del cestello del pane.
② Introdurre gli ingredienti nel cestello del pane secondo l'ordine specificato nella ricetta.
③ Posizionare il cestello del pane nell'unità principale e collegare la macchina alla presa elettrica.

1 Selezionare il menu '21'



● Per i menu degli impasti il timer non è disponibile (fatta eccezione per il menu 28).

2 Azionare la macchina

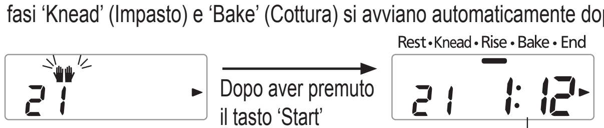


Tempo per l'aggiunta degli ingredienti extra
*Quanto sopra è da intendersi per il caso di alta temperatura.
'58' viene visualizzato in caso di bassa temperatura.

● La spia del tasto 'Start' (Avvio) si accenderà.

3 Aggiungere gli ingredienti addizionali dopo il segnale acustico, quindi premere di nuovo 'Start' (Avvio)

Completare ponendo gli ingredienti extra mentre '✋✋' lampeggia.
Anche senza aggiungere ingredienti extra e premendo il tasto 'Start' (Avvio), le fasi 'Knead' (Impasto) e 'Bake' (Cottura) si avviano automaticamente dopo 5 min.



Il display indica il tempo rimanente alla fine del programma
*Quanto sopra è da intendersi per il caso di alta temperatura.
Il tempo rimanente viene modificato a seconda della temperatura ambiente.
Bassa temperatura: 1:20–1:22
Alta temperatura: 1:10–1:12

● Per gli ingredienti, usare al massimo 100 g come dimensione M, 125 g come dimensione L o 150 g come dimensione XL.
● L'impastatura comincerà dopo 5 min. anche senza premere il tasto 'Start' (Avvio). Non comincerà immediatamente anche se è stato premuto il tasto 'Start' (Avvio) dopo l'aggiunta di burro o degli altri ingredienti.
● Non aggiungere ingredienti dopo che il display ha visualizzato il tempo rimanente. (P. IT43)
● Vedere P. IT17 per aggiungere automaticamente e manualmente la lista degli ingredienti extra.

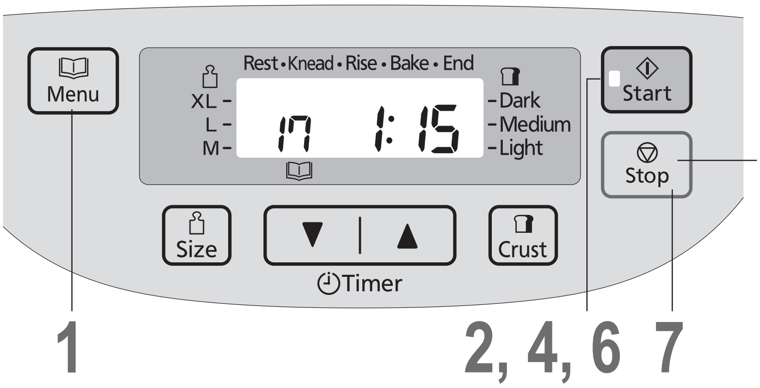
4 Premere 'Stop' (Arresta) e rimuovere l'impasto

quando la macchina emette 8 segnali acustici e la barra in corrispondenza del tasto 'End' (Termine) lampeggia
● La spia del tasto 'Start' (Avvio) smetterà di lampeggiare.

● Modellare l'impasto finito e lasciarlo lievitare per la seconda volta in base a quanto indicato nella ricetta, quindi infornarlo.

Italiano

Come fare il pane irlandese (soda bread)



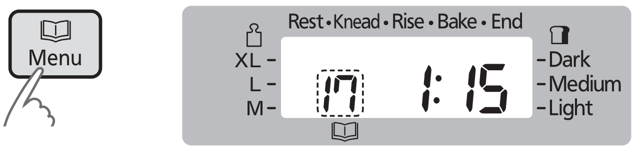
■ Per cancellare/ arrestare dopo l'avvio (tenere premuto per più di 1 secondo)



Preparazioni (P. IT12)

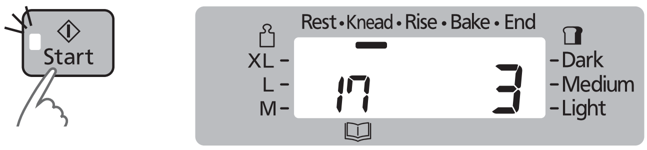
① Fissare la lama impastatrice all'interno del cestello del pane.
② Introdurre gli ingredienti nel cestello del pane in base al seguente ordine: miscela di uova e latte → yogurt → altri ingredienti.
③ Posizionare il cestello del pane nell'unità principale e collegare la macchina alla presa elettrica.

1 Selezionare il menu '17'



- Il pane irlandese (soda bread) è diverso dalla pagnotta per cui si usa il lievito in polvere.
- Il timer non è disponibile per il menu 17. (il tasto del timer imposta soltanto la durata del tempo di cottura).
- È possibile mescolare i propri ingredienti preferiti (noci, uvetta, pezzetti di cioccolato, ecc.) e porli nel cestello del pane contemporaneamente agli altri ingredienti. (non utilizzare quantità superiori ai 150 g per gli ingredienti aggiuntivi)

2 Azionare la macchina



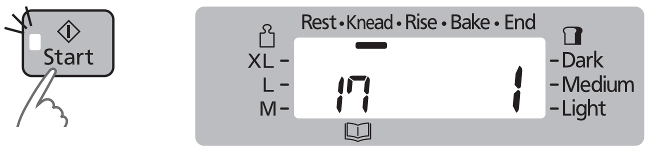
- Dopo 3 minuti

3 Al segnale acustico aprire il coperchio e raschiare la farina entro 3 minuti



- Usare una spatola di gomma per non danneggiare il cestello del pane con finitura non adesiva. Non usare una spatola di metallo.
- Trascorsi 3 minuti nella fase 3, il segnale acustico e l''Knead' (Impasto) inizia automaticamente.

4 Premere nuovamente 'Start' (Avvio)



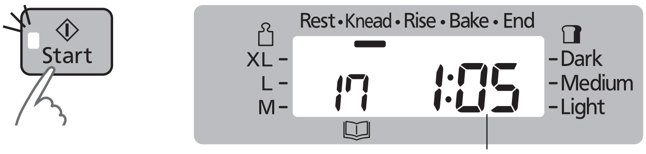
- Non premere 'Stop' (Arresta).
- Dopo 1 minuto

5 Al segnale acustico aprire il coperchio e dare forma alla superficie dell’impasto entro 3 minuti



- Dopo 3 minuti nella fase 5, la fase Bake (Cottura) inizia automaticamente. (La superficie del pane irlandese (soda bread) non è uniforme perché non è stata data forma alla superficie dell’impasto.)

6 Premere nuovamente ‘Start’ (Avvio)



Tempo stimato per il completamento del programma selezionato
Il display indica il tempo rimanente alla fine del programma
Tempo rimanente: 1:11–1:05

- Non premere ‘Stop’ (Arresta).
- La spia del tasto ‘Start’ (Avvio) si accenderà.

7 **Premere ‘Stop’ (Arresta) quando la macchina emette un segnale acustico e la barra in corrispondenza del tasto ‘End’ (Termine) lampeggia,** verificare che la cottura sia ultimata e rimuovere il cestello del pane

- La spia del tasto ‘Start’ (Avvio) smetterà di lampeggiare.

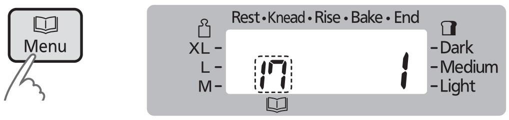
■ Se la cottura non è completa ➔ Eseguire le seguenti operazioni ①–③
(il tempo di cottura aggiuntivo può essere raddoppiato. Ogni volta non potrà comunque superare i 20 minuti. Il timer ripartira da 1 minuto quando l’unita è calda. Aumentare il tempo secondo la necessità premendo il tasto del timer.)

- Il pane irlandese (soda bread) perde la forma se rimosso in maniera brusca.

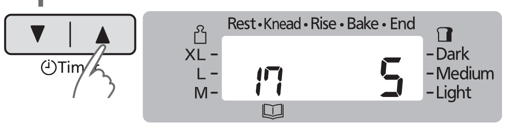
Attenzione!
È caldo!

- Per controllare se la cottura è completa, inserire uno stuzzicadenti nel centro del pane irlandese (soda bread) – è pronto se la miscela non si attacca allo stuzzicadenti quando lo si rimuove.

① Selezionare il menu ‘17’

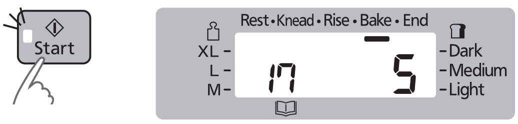


② Impostazione dell’orario di cottura



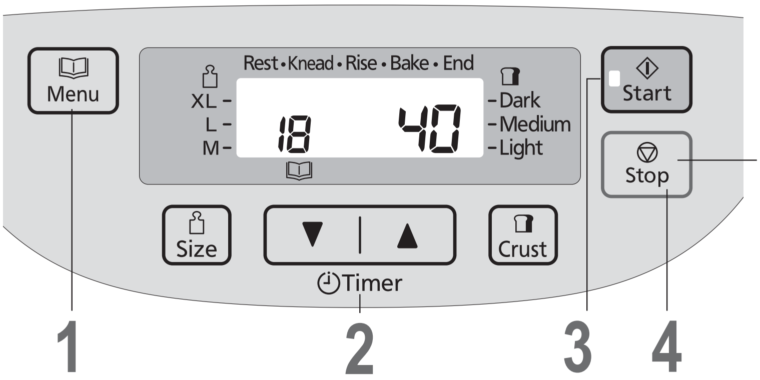
- Può essere impostato da 1 a 20 minuti.

③ Azionare la macchina



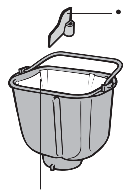
Italiano

Cottura di torte



■ Per cancellare/ arrestare dopo l'avvio (tenere premuto per più di 1 secondo)





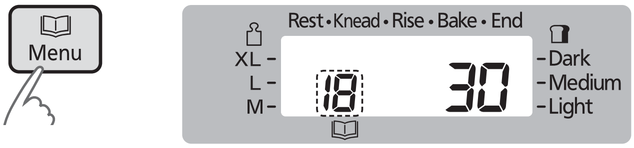
• Rimuovere la lama impastatrice

• Rivestire con carta forno. (torte o pasticcini bruciano se sono a diretto contatto con il cestello del pane.)

Preparazioni

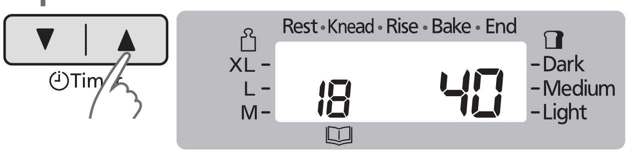
① Preparare gli ingredienti in base alla ricetta.
② Rivestire il cestello del pane con carta forno e versarvi gli ingredienti mescolati.
③ Posizionare il cestello del pane nell'unità principale e collegare la macchina alla presa elettrica.

1 Selezionare il menu '18'

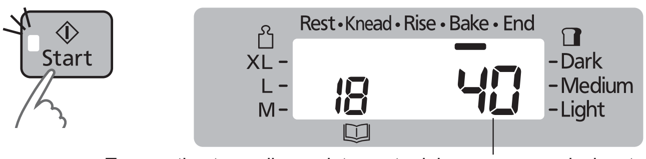


● Il timer non è disponibile per il menu 18. (il tasto del timer imposta soltanto la durata del tempo di cottura).

2 Impostazione dell'orario di cottura



3 Azionare la macchina



Tempo stimato per il completamento del programma selezionato

● La spia del tasto 'Start' (Avvio) si accenderà.

4 **Premere 'Stop' (Arresta) quando la macchina emette un segnale acustico e la barra in corrispondenza del tasto 'End' (Termine) lampeggia,** verificare che la cottura sia ultimata e rimuovere il cestello del pane

● La spia del tasto 'Start' (Avvio) smetterà di lampeggiare.

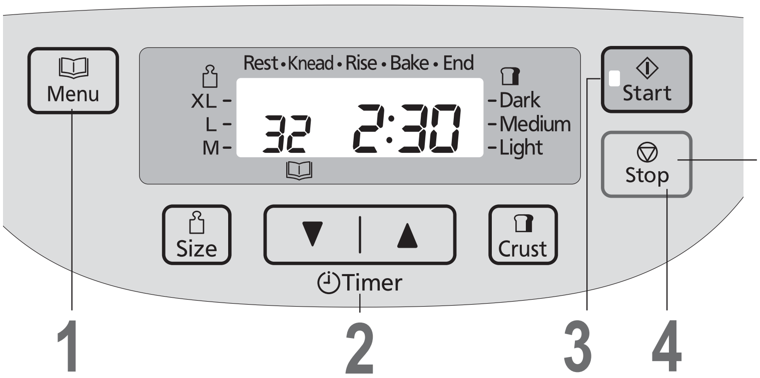
■ Se la cottura non è completa ➔ Ripetere i passaggi 1–3

(il tempo di cottura aggiuntivo può essere raddoppiato. Ogni volta non potrà comunque superare i 50 minuti. Il timer ripartira da 1 minuto quando l'unita e calda. Aumentare il tempo secondo la necessita premendo il tasto del timer.)



● Per verificare che la cottura sia completa, inserire uno stuzzicadenti al centro della torta o del pasticcino che saranno pronti se sullo stecchino estratto non sono presenti residui di impasto.

Preparazione di marmellate



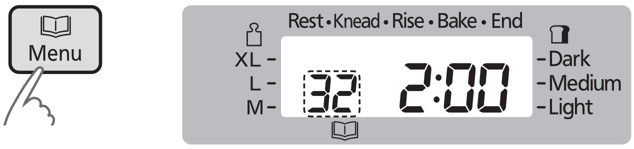
■ Per cancellare/ arrestare dopo l'avvio (tenere premuto per più di 1 secondo)



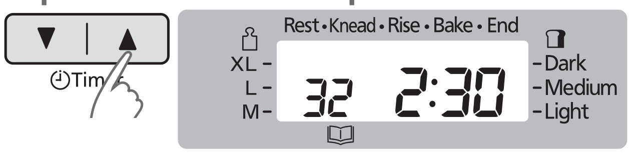
Preparazioni

① Preparare gli ingredienti in base alla ricetta.
② Fissare la lama impastatrice all'interno del cestello del pane.
③ Introdurre gli ingredienti nel cestello del pane in base al seguente ordine: metà della frutta → metà dello zucchero →quantità rimanente della frutta → quantità rimanente dello zucchero.
④ Posizionare il cestello del pane nell'unità principale e collegare la macchina alla presa elettrica.

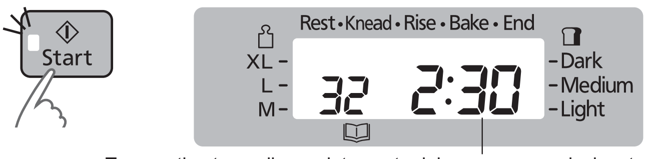
1 Selezionare il menu '32'



2 Impostazione del tempo di cottura



3 Azionare la macchina



Tempo stimato per il completamento del programma selezionato

● La spia del tasto 'Start' (Avvio) si accenderà.

4 Premere 'Stop' (Arresta) e rimuovere la marmellata

quando la macchina emette 8 segnali acustici e la barra in corrispondenza del tasto 'End' (Termine) lampeggia

● La spia del tasto 'Start' (Avvio) smetterà di lampeggiare.

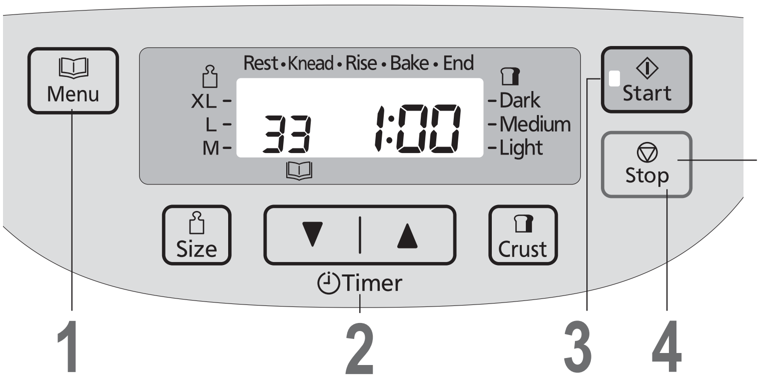
■ Se la cottura non è completa ➔ Ripetere i passaggi 1–3

(Il tempo di cottura aggiuntivo può essere raddoppiato. Ogni volta non può comunque superare i 10–40 minuti. Il timer ripartirà da 1 minuto quando l'unità è calda. Aumentare il tempo secondo la necessità premendo il tasto del timer.)

● Il timer non è disponibile per il menu 32. (Il tasto del timer imposta soltanto la durata del tempo di cottura.)
● Per ottenere una marmellata densa è necessario che le quantità di zucchero, acido e pectina siano ben dosate.
● La frutta con un elevato livello di pectina si addensa facilmente. La frutta con quantità minori di pectina non si addensa facilmente.
● Utilizzare frutta fresca e matura. La frutta troppo matura o acerba non si addensa.
● Le ricette contenute in questo libro consentono di preparare marmellate dalla consistenza morbida, grazie al basso contenuto di zucchero.
● Seguire la ricetta per le quantità dei singoli ingredienti.
  • Non aumentare né diminuire le quantità di frutta poiché la marmellata potrebbe traboccare o bruciarsi.
  • Non utilizzare quantità di zucchero superiori a quelle della metà della frutta. In tal caso la marmellata potrebbe traboccare o bruciarsi. Se si diminuiscono le quantità di zucchero, la marmellata non si addensa.
    *Se l'acidità della frutta è elevata, si può ridurre la quantità di succo di limone; tuttavia, se questa viene diminuita troppo la marmellata non si addensa.
● Se il tempo di cottura è breve, alcuni pezzi di frutta potrebbero restare interi e la marmellata potrebbe risultare troppo liquida.
  • Durante il raffreddamento la marmellata continuerà ad addensarsi. Fare attenzione a non cuocerla troppo.

● Versare prima possibile la marmellata pronta in un contenitore. Fare attenzione a non ustionarsi quando si travasa la marmellata.
● La marmellata potrebbe bruciarsi se lasciata all'interno del cestello del pane.
● Conservare la marmellata in un ambiente fresco e buio. A causa del basso contenuto di zucchero la data di scadenza non potrà essere lunga come quella delle confezioni acquistate nei negozi. Una volta aperta, conservare in frigorifero e consumare in breve tempo.

Preparazione di composte di frutta



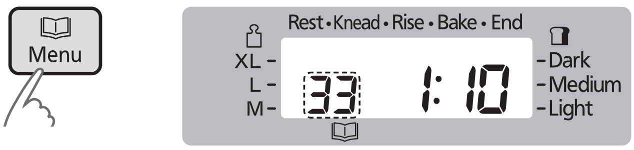
■ Per cancellare/ arrestare dopo l'avvio (tenere premuto per più di 1 secondo)



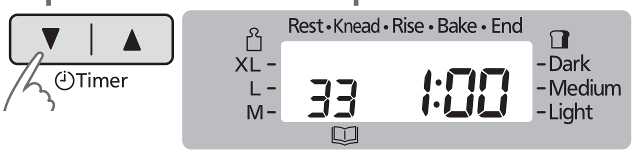
Preparazioni

① Preparare gli ingredienti in base alla ricetta. (Rimuovere la lama impastatrice.)
② Introdurre gli ingredienti nel cestello del pane in base al seguente ordine: frutta → zucchero →liquidi.
③ Posizionare il cestello del pane nell'unità principale e collegare la macchina alla presa elettrica.

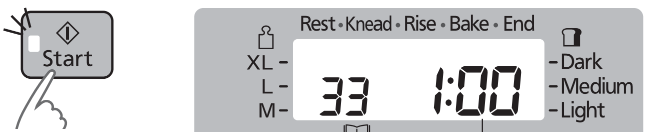
1 Selezionare il menu '33'



2 Impostazione del tempo di cottura



3 Azionare la macchina



Tempo stimato per il completamento del programma selezionato

- La spia del tasto 'Start' (Avvio) si accenderà.

4 Premere 'Stop' (Arresta) e rimuovere la composta

quando la macchina emette 8 segnali acustici e la barra in corrispondenza del tasto 'End' (Termine) lampeggia

- La spia del tasto 'Start' (Avvio) smetterà di lampeggiare.

■ Se la cottura non è completa ➔ Ripetere i passaggi 1–3
(Il tempo di cottura aggiuntivo può essere raddoppiato. Ogni volta non può comunque superare i 10–40 minuti. Il timer ripartirà da 1 minuto quando l'unità è calda. Aumentare il tempo secondo la necessità premendo il tasto del timer.)

- Il timer non è disponibile per il menu 33. (Il tasto del timer imposta soltanto la durata del tempo di cottura.)
- Seguire la ricetta per le quantità dei singoli ingredienti.
  - Non aumentare né diminuire le quantità di frutta poiché la composta potrebbe traboccare o bruciarsi.

Ricette per pane

PANE BIANCO

Selezionare il menu '1' oppure '2'

	M	L	XL
cucchiaini di lievito in polvere (cucchiaini per l'opzione COTTURA RAPIDA)	1 (2)	1 (2)	1½ (2½)
farina di grano duro per pane bianco, tipo 550	400 g	500 g	600 g
cucchiaini di sale	1½	1½	2
cucchiai di zucchero	1	1½	2
burro	20 g	30 g	40 g
acqua	280 mL	350 mL	420 mL

PANE CON UVETTA

Selezionare il menu '3'

	M	L	XL
cucchiaini di lievito in polvere	1	1	1½
farina di grano duro per pane bianco, tipo 550	400 g	500 g	600 g
cucchiaini di sale	1½	1½	2
cucchiai di zucchero	1	1½	2
burro	20 g	30 g	40 g
acqua	280 mL	350 mL	420 mL
aggiunta (introdurre nel dosatore di uvetta e noci): uvetta	80 g	100 g	120 g

PANE CON AGGIUNTA DI INGREDIENTI (Pancetta e formaggio)

Selezionare il menu '4'

	M	L	XL
cucchiaini di lievito in polvere	1	1	1¼
farina di grano duro per pane bianco, tipo 550	400 g	500 g	580 g
cucchiaini di sale	1½	1½	2
cucchiai di zucchero	1	1½	2
burro	20 g	30 g	40 g
acqua	280 mL	350 mL	400 mL
aggiunta (introdurre nel dosatore di uvetta e noci): pancetta cotto	50 g	65 g	75 g
formaggio aggiuntivo (tagliato in cubetti da 1 cm)	50 g	60 g	75 g

PANE CON AGGIUNTA DI INGREDIENTI (Mescolare le olive)

Selezionare il menu '4'

	M	L	XL
cucchiaini di lievito in polvere	1	1	1¼
farina di grano duro per pane bianco, tipo 550	400 g	500 g	580 g
cucchiaini di sale	1½	1½	2
cucchiai di zucchero	1	1½	2
burro	20 g	30 g	40 g
acqua	280 mL	350 mL	400 mL
aggiunta (introdurre nel dosatore di uvetta e noci): mescolare le olive	100 g	125 g	150 g

PANE CON AGGIUNTA DI INGREDIENTI (Pomodori secchi, formaggio e succo di pomodoro)

Selezionare il menu '4'

	M	L	XL
cucchiaini di lievito in polvere	1	1	1¼
farina di grano duro per pane bianco, tipo 550	400 g	500 g	580 g
cucchiaini di sale	1½	1½	2
cucchiai di zucchero	1	1½	2
burro	20 g	30 g	40 g
acqua	140 mL	175 mL	200 mL
succo di pomodoro	140 mL	175 mL	200 mL
aggiunta (introdurre nel dosatore di uvetta e noci): pomodori secchi	30 g	40 g	50 g
formaggio aggiuntivo (tagliato in cubetti da 1 cm)	70 g	85 g	100 g

PANE INTEGRALE

Selezionare il menu '5' o'6'

	M	L	XL
cucchiaini di lievito in polvere (cucchiaini per l'opzione COTTURA RAPIDA)	1 (1½)	1 (1½)	1¼ (2)
farina di grano duro per pane integrale	400 g	500 g	600 g
cucchiaini di sale	1½	1½	2
cucchiai di zucchero	1	1½	2
burro	20 g	30 g	40 g
acqua	280 mL	350 mL	420 mL

PANE INTEGRALE CON UVETTA

Selezionare il menu '7'

	M	L	XL
cucchiaini di lievito in polvere	1	1	1¼
farina di grano duro per pane integrale	400 g	500 g	600 g
cucchiaini di sale	1½	1½	2
cucchiai di zucchero	1	1½	2
burro	20 g	30 g	40 g
acqua	280 mL	350 mL	420 mL
aggiunta (introdurre nel dosatore di uvetta e noci): uvetta	80 g	100 g	120 g

PANE FRANCESE

Selezionare il menu '9'

cucchiaino di lievito naturale in polvere	¾
farina di grano duro per pane bianco, tipo 550	300 g
cucchiaino di sale	1
burro	20 g
acqua	220 mL

PANE A LIEVITAZIONE NATURALE

Fase 1 Impasto acido spontaneo

Menu '27': Vedi P. IT18 e P. IT33 per la ricetta con l'impasto acido spontaneo.

Fase 2 : Menu '10'

farina di grano duro per pane bianco, tipo 550	400 g
cucchiaino di sale	1
cucchiaino di lievito naturale in polvere	¾
acqua	150 mL

PANE ITALIANO

Selezionare il menu '11'

cucchiaino di lievito naturale in polvere	1
farina di grano duro per pane bianco, tipo 550	400 g
cucchiaini di sale	1½
cucchiai di olio d'oliva	1½
acqua	260 mL

PANE IN CASSETTA

Selezionare il menu '12'

cucchiaino di lievito naturale in polvere	1
farina di grano duro per pane bianco, tipo 550	380 g
cucchiai di zucchero	2
burro	30 g
acqua	250 mL

Ricette per pane

PANNETTONE

Selezionare il menu '13'

cucchiaini di lievito in polvere	1½
farina di grano duro per pane bianco, tipo 550	400 g
cucchiai di zucchero	4½
cucchiaino di sale	1
burro(tagliato in cubetti da 2 cm e conservato in frigorifero)	50 g
uova (battute); medie	2 (100 g)
latte	200 mL
burro aggiuntivo (tagliato in cubetti da 1–2 cm e conservato in frigorifero)	70 g
buccia d'arancia; tagliata a pezzetti*	50 g
uvetta sultanina*	50 g
ribes nero estratto secco*	50 g

* : aggiunta insieme all'ulteriore quantità di burro

BRIOCHE SEMPLICE

Selezionare il menu '13'

cucchiaini di lievito in polvere	1¼
farina di grano duro per pane bianco, tipo 550	400 g
cucchiai di zucchero	4
cucchiai di latte in polvere	2
cucchiaino di sale	1
burro (tagliato in cubetti da 2 cm e conservato in frigorifero)	50 g
uova (battute); medie	2 (100 g)
acqua	180 mL
burro aggiuntivo (tagliato in cubetti da 1–2 cm e conservato in frigorifero)	70 g

PANE SENZA GLUTINE

Selezionare il menu '14'

cucchiaini di lievito in polvere	2
acqua	430 mL
cucchiaio di olio	1
miscela per pane senza glutine	500 g

PANE BIANCO CON FARRO

Selezionare il menu '15'

	M	L	XL
cucchiaini di lievito in polvere	1	1¼	1½
farina di farro bianca	400 g	500 g	600 g
cucchiaini di zucchero	1½	2	2
cucchiaini di sale	1¼	1½	1¾
burro	5 g	10 g	10 g
acqua	260 mL	340 mL	400 mL

PANE AL FARRO INTEGRALE

Selezionare il menu '15'

	M	L	XL
cucchiaini di lievito in polvere	1	1¼	1½
farina di farro integrale	200 g	250 g	300 g
farina di farro bianca	200 g	250 g	300 g
cucchiaini di zucchero	1½	2	2
cucchiaini di sale	1¼	1½	1¾
cucchiai di olio	2	3	3
acqua	250 mL	320 mL	380 mL

SEGALE E FARRO (delay timer non disponibile)

Selezionare il menu '15'

	M	L	XL
cucchiaini di lievito in polvere	1	1¼	1½
farina di farro bianca	275 g	350 g	425 g
farina di segale	125 g	150 g	175 g
cucchiaini di zucchero	1½	2	2
cucchiaini di sale	1¼	1½	1¾
burro	5 g	10 g	10 g
yogurt bianco	120 g	150 g	180 g
acqua	180 mL	230 mL	270 mL

SEMI DI GRANO SARACENO E FARRO

Selezionare il menu '15'

	M	L	XL
cucchiaini di lievito in polvere	1	1¼	1½
farina di farro bianca	320 g	400 g	480 g
farina di grano saraceno	80 g	100 g	120 g
cucchiaini di miele	1	1	1½
cucchiaini di sale	1¼	1½	1¾
cucchiai di semi di sesamo	1½	2	2½
cucchiai di semi di lino	1½	2	2
cucchiai di semi di papavero	1½	2	2½
cucchiai di olio	2	3	3
acqua	250 mL	320 mL	380 mL

FARRO CON LIMONE E SEMI DI PAPAVERO

Selezionare il menu '15'

	M	L	XL
cucchiaini di lievito in polvere	1	1¼	1½
farina di farro bianca	400 g	500 g	600 g
cucchiaini di zucchero	1½	2	2
cucchiaini di sale	1¼	1½	1¾
burro	5 g	10 g	10 g
buccia di limone grattuggiata	1	1	1
succo di limone	20 mL	20 mL	30 mL
cucchiai di semi di papavero	2	3	3
acqua	250 mL	330 mL	380 mL

RISO E FARRO CON SEMI DI PINO E CIPOLLE FRITTE

Selezionare il menu '16'

	M	L	XL
cucchiaini di lievito in polvere	1	1¼	1½
farina di farro bianca	320 g	400 g	480 g
farina di riso nero	80 g	100 g	120 g
cucchiaini di zucchero	1½	2	2
cucchiaini di sale	1¼	1½	1¾
burro	5 g	10 g	10 g
acqua	260 mL	340 mL	400 mL
aggiunta (introdurre nel dosatore di uvetta e noci):			
semi di pino	40 g	50 g	60 g
cucchiai di cipolle fritte	3	4	5

SD-2511_Bel.indb 30 2015/01/27 14:03:15

FARRO FRUTTATO

Selezionare il menu '16'

	M	L	XL
cucchiaini di lievito in polvere	1	1¼	1½
farina di farro bianca	400 g	500 g	600 g
cucchiaini di zucchero	1½	2	2
cucchiaini di sale	1¼	1½	1¾
burro	5 g	10 g	10 g
cucchiaini di miscela di spezie	2	2½	3
acqua	270 mL	350 mL	400 mL
aggiunta (introdurre nel dosatore di uvetta e noci): frutta secca mista	100 g	125 g	150 g

PANE IRLANDESE (SODA BREAD)

Selezionare il menu '17'

farina di grano duro per pane bianco, tipo 550	360 g
burro (tagliato in cubetti da 1 cm)	60 g
uova	2
latte	160 g (miscela di uova e latte)
yogurt	60 g
cucchiaino di sale	½
zucchero	40 g
bicarbonato	10 g

Italiano

SD-2511_Bel.indb 31 2015/01/27 14:03:15

Ricette per impasti

IMPASTO BASE

Selezionare il menu '19'

cucchiaino di lievito naturale in polvere	1
farina di grano duro per pane bianco, tipo 550	500 g
cucchiaini di sale	1½
cucchiai di zucchero	1½
burro	30 g
acqua	310 mL

IMPASTO BASE CON UVETTA

Selezionare il menu '20'

cucchiaino di lievito naturale in polvere	1
farina di grano duro per pane bianco, tipo 550	500 g
cucchiaini di sale	1½
cucchiai di zucchero	1½
burro	30 g
acqua	310 mL
aggiunta (introdurre nel dosatore di uvetta e noci): uvetta	100 g

IMPASTO PER PANE CON AGGIUNTA DI INGREDIENTI

Selezionare il menu '21'

cucchiaino di lievito naturale in polvere	1
farina di grano duro per pane bianco, tipo 550	500 g
cucchiaini di sale	1½
cucchiai di zucchero	1½
burro	30 g
acqua	350 mL
aggiunta (introdurre nel dosatore di uvetta e noci): pancetta cotto	65 g
formaggio aggiuntivo (tagliato in cubetti da 1 cm)	60 g

IMPASTO PER PANE INTEGRALE

Selezionare il menu '22'

cucchiaini di lievito in polvere	1½
farina di grano duro per pane integrale	500 g
cucchiaini di sale	2
cucchiai di zucchero	1½
burro	30 g
acqua	340 mL

IMPASTO PER PANE INTEGRALE CON UVETTA

Selezionare il menu '23'

cucchiaini di lievito in polvere	1½
farina di grano duro per pane integrale	500 g
cucchiaini di sale	2
cucchiai di zucchero	1½
burro	30 g
acqua	340 mL
aggiunta (introdurre nel dosatore di uvetta e noci): uvetta	100 g

IMPASTO PER PANE FRANCESE

Selezionare il menu '25'

cucchiaino di lievito naturale in polvere	¾
farina di grano duro per pane bianco, tipo 550	300 g
cucchiaino di sale	1
burro	20 g
acqua	180 mL

IMPASTO PER PANE A LIEVITAZIONE NATURALE (STANDARD)

Fase 1 Impasto acido spontaneo

Menu '27': Vedi P. IT18 e P. IT33 per la ricetta con l'impasto acido spontaneo.

Fase 2 : Menu '26'

farina di grano duro per pane bianco, tipo 550	400 g
cucchiaino di sale	1
cucchiaino di lievito naturale in polvere	¾
acqua	150 mL

IMPASTO PER PANE A LIEVITAZIONE NATURALE (SEGALE)

Fase 1 Impasto acido spontaneo

Menu '27': Vedi P. IT18 e P. IT33 per la ricetta con l'impasto acido spontaneo.

Fase 2 : Menu '26'

farina di grano duro per pane bianco, tipo 550	360 g
farina di segale	40 g
cucchiaino di sale	1
cucchiaino di lievito naturale in polvere	¾
acqua	150 mL

IMPASTO PER PIZZA

Selezionare il menu '28'

cucchiaino di lievito naturale in polvere	1
farina di grano duro per pane bianco, tipo 550	450 g
cucchiaini di sale	2
cucchiai di olio vegetale	4
acqua	240 mL

IMPASTO PER BRIOCHE (GIRELLE CON PEZZETTI DI CIOCCOLATO)
per 12 girelle

Selezionare il menu '29'

cucchiaini di lievito in polvere	1½
farina di grano duro per pane bianco, tipo 550	400 g
cucchiai di zucchero	4
cucchiaino di sale	1
burro (tagliato in cubetti da 2 cm e conservato in frigorifero)	70 g
uova (battute); medie	3 (150 g)
latte	90 mL
cucchiaio di rum (scuro)	1
burro aggiuntivo (tagliato in cubetti da 1–2 cm e conservato in frigorifero)	50 g
pezzetti di cioccolato*	120 g

*Dopo aver rimosso l'impasto, cospargere con i pezzetti di cioccolato e ripiegare un terzo della parte inferiore verso l'alto e un terzo della parte superiore verso il basso. Quindi piegare a metà.

GIRELLE AL FARRO
per 8 girelle

Selezionare il menu '30'

cucchiaini di lievito in polvere	1¼
farina di farro bianca	500 g
cucchiaini di zucchero	1½
cucchiaini di sale	1½
burro	10 g
acqua	310 mL

Ricetta dell'impasto acido spontaneo

IMPASTO ACIDO SPONTANEO

Selezionare il menu '27'

Quantità per un bicchiere dosatore per lievito naturale

lievito in polvere **(usare il cucchiaino dosatore per lievito madre)**	1 (0,1 g)
farina di segale, tipo 1150	80 g
cucchiaino di sale	½
yogurt	60 g
acqua (20°C)	80 mL

Ricetta per torte

TORTA ALLA CILIEGIA E MARZAPANE

Selezionare il menu '18'

zucchero di canna bianco	50 g
burro	175 g
uova	3
farina autolievitante	225 g
ciliege candite, a pezzettini	100 g
marzapane, tritato	75 g
latte	60 mL
mandorle tostate a scaglie	15 g

Italiano

Ricette per composti privi di glutine

Il procedimento per la preparazione del pane senza glutine è molto diverso rispetto a quello del pane normale.
Se si prepara pane senza glutine per motivi di salute è molto importante aver consultato il proprio medico e seguire le linee guida indicate di seguito.

- Questo programma è stato sviluppato in particolare per determinati tipi di miscele senza glutine; pertanto con l'utilizzo delle proprie miscele potrebbe non essere possibile ottenere gli stessi buoni risultati.

- Quando si seleziona l'opzione 'senza glutine', è necessario seguire attentamente le indicazioni di ciascuna ricetta. (altrimenti il pane potrebbe non riuscire bene).
  Esistono due tipi di miscele pronte: miscele a basso contenuto di glutine e miscele preparate senza farina che non contengono glutine. Se è necessario scegliere una delle due per utilizzare questo programma di cottura, consultare prima il proprio medico.

- I risultati di cottura e l'aspetto del pane possono variare in base al tipo di miscela utilizzata.
  Occasionalmente potrebbe rimanere della farina su un lato della pagnotta.
  Le miscele senza farina producono risultati maggiormente variabili.

- Per ottenere un risultato migliore, attendere che la pagnotta si sia raffreddata prima di tagliarla a fette.

- Il pane deve essere conservato in un luogo fresco e asciutto e consumato entro 2 giorni. Qualora non si utilizzi l'intera pagnotta entro il periodo di tempo sopra specificato, è possibile suddividere la parte avanzata in comode porzioni e congerlarle servendosi degli appositi sacchetti per congelatore.

Avvertenza per gli utenti che utilizzano questo programma per motivi di salute:
Quando si segue il programma 'Senza glutine', è necessario consultare il proprio medico o l'Associazione Celiachia e utilizzare esclusivamente gli ingredienti adatti alle proprie condizioni di salute.
Panasonic non si assume alcuna responsabilità per eventuali conseguenze derivanti da ingredienti utilizzati senza aver consultato professionisti del settore sanitario.
È estremamente importante evitare la contaminazione con farine contenenti glutine nel caso in cui il pane venga preparato per determinati motivi alimentari. È necessario prestare particolare attenzione alla pulizia del cestello del pane e della lama impastatrice nonché a tutti gli utensili che vengono utilizzati.

Per i clienti del Belgio
Le ricette senza glutine riportate di seguito sono state create utilizzando le miscele commerciali per pane senza glutine della marca AVEVE.
Disponibili nelle farmacie, nei negozi di alimenti naturali e occasionalmente anche in grandi supermercati.
Per maggiori informazioni sui prodotti di AVEVE, telefonare al numero 0800/0229210.

PANE SENZA GLUTINE

Selezionare il menu '14'

acqua	320 mL
cucchiaio di olio	1
farina senza glutine	500 g
cucchiaini di lievito in polvere	2

NOTA
Non è possibile selezionare le dimensioni per questo programma.

PANE SENZA GLUTINE CON UOVA

Selezionare il menu '14'

acqua	100 mL
latte	180 mL
uova	2
cucchiaio di olio	1
farina senza glutine	500 g
cucchiaini di lievito in polvere	2

Ricette AVEVE

*Queste ricette sono indicate in particolar modo per i clienti residenti in Belgio.
Per maggiori informazioni, contattare AVEVE al numero 0800/0229210.

[1 Cottura base]
[2 Cottura base veloce]

PANE BIANCO

Selezionare il menu '1' oppure '2'

	M	L	XL
cucchiaini di lievito in polvere (cucchiaini per l'opzione COTTURA RAPIDA)	¾ (1½)	1 (1¾)	1¼ (2)
cucchiaini di zucchero	1	2	2
farina 'Surfina' AVEVE	400 g	500 g	600 g
acqua	250 mL	320 mL	380 mL
cucchiai di burro	1	1	1½
cucchiaini di sale	1	1½	2

NOTA
In tal caso il pane non sarà altrettanto ben lievitato e risulterà meno soffice.

[4 Pane con aggiunta di ingredienti]

PANCETTA E FORMAGGIO

Selezionare il menu '4'

	M	L	XL
cucchiaini di lievito in polvere (cucchiaini per l'opzione COTTURA RAPIDA)	¾ (1½)	1 (1¾)	1¼ (2)
cucchiaini di zucchero	1	2	2
farina 'Surfina' AVEVE	400 g	500 g	600 g
acqua	250 mL	320 mL	380 mL
cucchiai di burro	1	1	1½
cucchiaini di sale	1	1½	2
aggiunta (introdurre nel dosatore di uvetta e noci): pancetta cotto	50 g	65 g	75 g
formaggio aggiuntivo (tagliato in cubetti da 1 cm)	50 g	60 g	75 g

[5 Pane integrale]
[6 Pane integrale veloce]

PANE INTEGRALE

Selezionare il menu '5' oppure '6'

	M	L	XL
cucchiaini di lievito in polvere (cucchiaini per l'opzione COTTURA RAPIDA)	1 (1½)	1¼ (1¾)	1½ (2)
farina integrale fina AVEVE	300 g	400 g	450 g
farina 'Frans krokant' AVEVE	100 g	100 g	150 g
cucchiaini di zucchero	1	2	2
cucchiai di burro	1	1	2
cucchiaini di sale	1	1	2
acqua	250 mL	320 mL	380 mL

NOTA
In tal caso il pane non sarà altrettanto ben lievitato e risulterà meno soffice. Questo programma è maggiormente adatto per pane semi-integrale.
Nelle ricetta descritte sopra viene sempre aggiunta un po' di farina bianca. Se lo si desidera, è possibile sostituire la farina bianca con quella integrale, ma il pane risulterà più piccolo e denso. Se si aggiunge una quantità maggiore di farina bianca, utilizzare meno acqua (poiché la farina integrale assorbe più acqua rispetto alla farina bianca).

[9 Francese]

PANINI FRANCESI

Selezionare il menu '9'

cucchiaino di lievito naturale in polvere	1
farina 'Frans krokant' AVEVE	400 g
acqua	260 mL
cucchiaino di sale	1
cucchiaio di burro	1

NOTA
Per questo programma non è possibile selezionare le dimensioni del pane o il tipo di crosta.
Con questa ricetta si ottiene un pane molto leggero che lievita bene e non si mantiene a lungo.

[10 Pane a lievitazione naturale]

Fase 1 Impasto acido spontaneo
Menu '27': Vedi P. IT18 e P. IT36 per la ricetta con l'impasto acido spontaneo.
Fase 2 : Menu '10'

farina 'Surfina' AVEVE	400 g
cucchiaino di sale	1
cucchiaino di lievito naturale in polvere	¾
acqua	150 mL

[11 Italiano]

PANE ITALIANO

Selezionare il menu '11'

cucchiaino di lievito naturale in polvere	¾
farina 'Frans krokant' AVEVE	400 g
acqua	240 mL
cucchiaini di sale	1½
cucchiai di olio d'oliva	1½

NOTA
Per questo programma non è possibile selezionare le dimensioni del pane o il tipo di crosta.
Con questa ricetta si ottiene un pane molto leggero che lievita bene e non si mantiene a lungo.

[12 Sandwich]

PANINO SEMPLICE

Selezionare il menu '12'

cucchiaino di lievito naturale in polvere	¾
cucchiaino di zucchero	1
farina 'Surfina' AVEVE	400 g
acqua	250 mL
cucchiaio di burro	1
cucchiaino di sale	1

NOTA
Per questo programma non è possibile selezionare le dimensioni del pane o il tipo di crosta.
Con questa ricetta si ottine un pane soffice (abbastanza umido) con una crosta colorita, ideale per preparare toast.

[17 Pane irlandese (soda bread)]

Selezionare il menu '17'

farina 'Surfina' AVEVE	360 g
burro (tagliato in cubetti da 1 cm)	60 g
uova	2
latte	160 g (miscela di uova e latte)
yogurt	60 g
cucchiaino di sale	½
zucchero	40 g
bicarbonato	10 g

Ricette AVEVE

*Queste ricette sono indicate in particolar modo per i clienti residenti in Belgio.
Per maggiori informazioni, contattare AVEVE al numero 0800/0229210.

[18 Solo cottura]

Selezionare il menu 18. Verrà visualizzato un tempo di cottura di 30 minuti.
Continuare a premere il ‘timer’ per aumentare il tempo di cottura (in incrementi di 1 minuto) fino a 1 ora e 30 minuti.

RICETTA PER TORTE

Selezionare il menu ‘18’

uova	3
cucchiai di latte	3
burro ammorbidito	200 g
bustina di miscela ‘ANCO CAKE MIX’	1

Metodo
Selezionare il menu 18 e digitare 1 ora e 10 minuti sul timer.
Dopo il segnale acustico, rimuovere il cestello del pane dalla macchina per il pane e lasciar raffreddare. Quando il cestello del pane è freddo, tirare fuori la torta e lasciarla raffreddare su una griglia.

[19 Impasto base]

IMPASTO PER TORTINI (impasto per 2 tortini)

Selezionare il menu ‘19’

zucchero	60 g
cucchiaini di lievito in polvere	2
farina per dolci	500 g
latte	100 mL
uova	3
burro	100 g
cucchiaini di sale	1½

[21 Pane con aggiunta di ingredienti]

PANCETTA E FORMAGGIO

Selezionare il menu ‘21’

cucchiaini di lievito in polvere (cucchiaini per l’opzione COTTURA RAPIDA)	1 (1¾)
cucchiaini di zucchero	2
farina ‘Surfina’ AVEVE	500 g
acqua	320 mL
cucchiai di burro	1
cucchiaini di sale	1½
aggiunta (introdurre nel dosatore di uvetta e noci): pancetta cotto	65 g
formaggio aggiuntivo (tagliato in cubetti da 1 cm)	60 g

[22 Pane integrale]

IMPASTO PER PANE INTEGRALE

Selezionare il menu ‘22’

cucchiaini di lievito in polvere	2
cucchiaio di zucchero	1
farina ‘Frans krokant’ AVEVE	250 g
farina ‘Boerebruin’ AVEVE	250 g
acqua	280 mL
cucchiaini di sale	1½

Metodo
Dividere l’impasto in palline di circa 50 g. Quindi lasciarlo lievitare coperto da un telo di lino. Cuocere per circa 15–20 minuti a 220 °C in forno preriscaldato.

[26 Pane a lievitazione naturale]

Fase 1 Impasto acido spontaneo
Menu ‘27’: Vedi P. IT18 e P. IT36 per la ricetta con l’impasto acido spontaneo.
Fase 2 : Menu ‘26’

farina ‘Surfina’ AVEVE	400 g
cucchiaino di sale	1
cucchiaino di lievito naturale in polvere	¾
acqua	150 mL

[27 Impasto acido spontaneo]

Selezionare il menu ‘27’

lievito in polvere **(usare il cucchiaino dosatore per lievito madre)**	1 (0,1 g)
farina di segale AVEVE	80 g
cucchiaino di sale	½
yogurt	60 g
acqua (20°C)	80 mL

[28 Pizza]

IMPASTO PER PIZZA

Selezionare il menu ‘28’

cucchiaini di lievito in polvere	2
farina ‘Frans krokant’ AVEVE	500 g
acqua	290 mL
cucchiaino di sale	1
cucchiai di burro	1½

Metodo
Stendere l’impasto e metterlo in una teglia per pizza. Bucherellare l’impasto con una forchetta. Distribuirvi sopra del sugo di pomodoro e aggiungere il condimento desiderato. Cuocere per circa 20–25 minuti a 220 °C in forno preriscaldato.

Ricette per marmellate

[32 Marmellata]

MARMELLATA DI FRAGOLE

Selezionare il menu '32'

fragole, tagliate a pezzetti	600 g
zucchero	400 g
pectina in polvere	13 g

1. Introdurre metà della frutta nel cestello del pane, quindi aggiungere la metà dello zucchero. Ripetere l'operazione con il resto della frutta e dello zucchero.
2. Distribuire la pectina su tutti gli ingredienti contenuti nel cestello del pane.
3. Selezionare il menu 32 e digitare 1 ora e 40 minuti sul timer.

MARMELLATA DI MIRTILLI

Selezionare il menu '32'

mirtilli	700 g
zucchero	400 g

1. Introdurre metà della frutta nel cestello del pane, quindi aggiungere la metà dello zucchero. Ripetere l'operazione con il resto della frutta e dello zucchero.
2. Selezionare il menu 32 e digitare 1 ora e 50 minuti sul timer.

MARMELLATA DI MELE E MORE

Selezionare il menu '32'

mele, grattate o tagliate a pezzetti	300 g
more	400 g
zucchero	300 g
pectina in polvere	6 g

1. Introdurre metà della frutta nel cestello del pane, quindi aggiungere la metà dello zucchero. Ripetere l'operazione con il resto della frutta e dello zucchero.
2. Distribuire la pectina su tutti gli ingredienti contenuti nel cestello del pane.
3. Selezionare il menu 32 e digitare 1 ora e 40 minuti sul timer.

PESCA MELBA

Selezionare il menu '32'

pesche, tagliate a pezzetti	500 g
lamponi	200 g
zucchero	300 g
pectina in polvere	8 g

1. Introdurre metà della frutta nel cestello del pane, quindi aggiungere la metà dello zucchero. Ripetere l'operazione con il resto della frutta e dello zucchero.
2. Distribuire la pectina su tutti gli ingredienti contenuti nel cestello del pane.
3. Selezionare il menu 32 e digitare 1 ora e 40 minuti sul timer.

MARMELLATA DI PRUGNE

Selezionare il menu '32'

prugne, tagliate a pezzetti	700 g
zucchero	350 g
pectina in polvere	6 g

1. Introdurre metà della frutta nel cestello del pane, quindi aggiungere la metà dello zucchero. Ripetere l'operazione con il resto della frutta e dello zucchero.
2. Distribuire la pectina su tutti gli ingredienti contenuti nel cestello del pane.
3. Selezionare il menu 32 e digitare 1 ora e 40 minuti sul timer.

MARMELLATA DI FRUTTI DI BOSCO CONGELATI

Selezionare il menu '32'

frutti di bosco congelati	700 g
zucchero	400 g
pectina in polvere	10 g

1. Introdurre metà della frutta nel cestello del pane, quindi aggiungere la metà dello zucchero. Ripetere l'operazione con il resto della frutta e dello zucchero.
2. Distribuire la pectina su tutti gli ingredienti contenuti nel cestello del pane.
3. Selezionare il menu 32 e digitare 1 ora e 40 minuti sul timer.

MARMELLATA DI RIBES ROSSI E PEPERONCINO

Selezionare il menu '32'

ribes rossi, schiacciati	300 g
peperoncino medio rosso, finemente tritato	1–2
zenzero fresco, finemente grattato	4 cm
arance, succo e buccia finemente grattata	2
zucchero	150 g
pectina in polvere	3 g

1. Introdurre tutti gli ingredienti, tranne lo zucchero e la pectina, nel cestello del pane.
2. Aggiungere lo zucchero e distribuire la pectina su tutti gli ingredienti contenuti nel cestello del pane.
3. Selezionare il menu 32 e digitare 1 ora e 40 minuti sul timer.

MARMELLATA DI ALBICOCCHE

Selezionare il menu '32'

albicocche, tagliate a pezzetti	500 g
zucchero	250 g
pectina in polvere	6 g

1. Introdurre metà della frutta nel cestello del pane, quindi aggiungere la metà dello zucchero. Ripetere l'operazione con il resto della frutta e dello zucchero.
2. Distribuire la pectina su tutti gli ingredienti contenuti nel cestello del pane.
3. Selezionare il menu 32 e digitare 1 ora e 30 minuti sul timer.

Ricette per composte di frutta

[33 Composta di frutta]

COMPOSTA DI MELE SPEZIATE

Selezionare il menu '33'

mele, sbucciate, senza torsolo e tagliate a dadini	1000 g
bastoncino di cannella	1
chiodi di garofano	2
limone, soltanto la buccia	1
succo di limone	2 cucchiai
zucchero	100 g
acqua	75 mL

1 Rimuovere la lama impastatrice dal cestello del pane.

2 Introdurre gli ingredienti nel cestello del pane secondo l'ordine specificato sopra. Versare acqua sugli ingredienti.

3 Selezionare il menu 33 e digitare 1 ora e 20 minuti sul timer.

4 Mescolare a cottura ultimata.

COMPOSTA DI FRUTTI ROSSI

Selezionare il menu '33'

prugne, denocciolate e tagliate a metà	300 g
ciliege, denocciolate	250 g
fragole, senza picciolo	250 g
zucchero di canna bianco	75 g
acqua	75 mL
lamponi (aggiunti dopo la cottura)	200 g

1 Rimuovere la lama impastatrice dal cestello del pane.

2 Introdurre gli ingredienti nel cestello del pane secondo l'ordine specificato sopra. Versare acqua sugli ingredienti.

3 Selezionare il menu 33 e digitare 1 ora sul timer.

4 Mescolare a cottura ultimata.

5 Aggiungere i lamponi.

COMPOSTA DI RABARBARO E ZENZERO

Selezionare il menu '33'

rabarbaro, tagliato in lunghezze da 2 cm	700 g
succo d'arancia	2 cucchiai
zenzero cristallizzato, a pezzetti	20 g
zucchero	100 g
acqua	100 mL

1 Rimuovere la lama impastatrice dal cestello del pane.

2 Introdurre gli ingredienti nel cestello del pane secondo l'ordine specificato sopra. Versare acqua sugli ingredienti.

3 Selezionare il menu 33 e digitare 1 ora e 40 minuti sul timer.

4 Mescolare a cottura ultimata.

COMPOSTA DI FRUTTI DI BOSCO

Selezionare il menu '33'

frutti di bosco ad es. fragole, lamponi, mirtilli	800 g
zucchero	75 g
acqua	2 cucchiai

1 Rimuovere la lama impastatrice dal cestello del pane.

2 Introdurre gli ingredienti nel cestello del pane secondo l'ordine specificato sopra. Versare acqua sugli ingredienti.

3 Selezionare il menu 33 e digitare 1 ora sul timer.

4 Mescolare a cottura ultimata.

SALSA DI MELE

Selezionare il menu '33'

mele bramley, sbucciate, senza torsolo e tagliate a dadini	1000 g
acqua	2 cucchiai

1 Rimuovere la lama impastatrice dal cestello del pane.

2 Introdurre le mele nel cestello del pane. Versare acqua sugli ingredienti.

3 Selezionare il menu 33 e digitare 1 ora e 20 minuti sul timer.

4 Mescolare a cottura ultimata.

PESCA IN SCIROPPO VANIGLIATO

Selezionare il menu '33'

pesche, senza nocciolo e tagliate in ⅛	1000 g
zucchero	100 g
bacca di vaniglia	½
acqua	125 mL

1 Rimuovere la lama impastatrice dal cestello del pane.

2 Introdurre gli ingredienti nel cestello del pane secondo l'ordine specificato sopra. Versare acqua sugli ingredienti.

3 Selezionare il menu 33 e digitare 1 ora sul timer.

4 A cottura ultimata, rimuovere le pesche con una schiumarola. Versare lentamente lo sciroppo sulla frutta. Lasciar raffreddare.

SD-2511_Bel.indb 38 2015/01/27 14:03:16

Conservazione e pulizia

Prima di pulire la macchina per il pane, scollegarla dalla presa e lasciarla raffreddare.

■ Per evitare di danneggiare la macchina per il pane...

- Non utilizzare prodotti abrasivi! (detergenti, pagliette in lana d'acciaio ecc.)
- Non lavare nessun componente della macchina per il pane in lavastoviglie!
- Non utilizzare benzina, diluenti, alcol o candeggina!
- Dopo aver sciacquato le parti lavabili, asciugarle con un panno.
  Mantenere sempre le parti della macchina del pane pulite e asciutte.

Coperchio

Pulire con un panno umido



Aperture per la fuoriuscita del vapore

Pulire con un panno umido



Cestello del pane e lama impastatrice

Rimuovere i residui dell'impasto e lavare con acqua.



- Se risulta difficile rimuovere la lama impastatrice, immergerla in acqua calda per 5–10 minuti. Non immergere il cestello del pane in acqua.



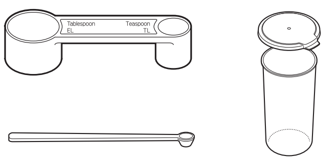


Cucchiaio dosatore e cucchiaino dosatore per lievito madre

Lavare con acqua.

Bicchieri dosatori per lievito naturale

Lavare bene con detergente da cucina e asciugare per evitare la crescita di batteri.



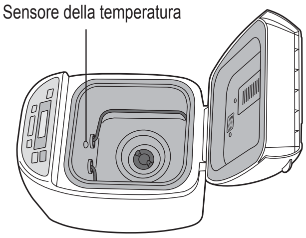
- Non lavabili in lavastoviglie

Corpo

Pulire con un panno umido

- Pulire delicatamente per evitare di danneggiare il sensore della temperatura.

Sensore della temperatura



• Il colore della parte interna dell'unità potrebbe cambiare con l'utilizzo.

Italiano

Conservazione e pulizia

Coperchio del dosatore

Rimuovere e lavare con acqua.

- Sollevare il coperchio del dosatore a un angolo di circa 75 gradi. Allineare le giunture e tirare verso di sé per rimuoverlo o spingere verso lo stesso angolo per fissarlo. (attendere prima che la macchina si sia raffredata poiché subito dopo l'utilizzo è molto calda)
- Non tirare la guarnizione e fare attenzione a non danneggiarla. (danni alla guarnizione possono determinare fuoriuscita di vapore, condensa o deformazione)



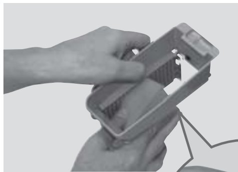
Guarnizione



Dosatore di uvetta e noci

Rimuovere e lavare con acqua.



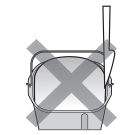




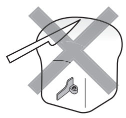
- Lavare dopo ciascun utilizzo per rimuovere eventuali residui.

Protezione del rivestimento antiaderente

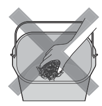
Il cestello del pane e la lama impastatrice sono dotati di un rivestimento antiaderente per impedire la formazione di macchie e rendere più semplice rimuovere il pane.
Per evitare di danneggiare il rivestimento, seguire le istruzioni riportate di seguito.



- Non utilizzare utensili duri come coltelli o forchette per rimuovere il pane dal cestello del pane. Se risulta difficile tirare fuori il pane dal cestello, consultare la P. IT43.



- Prima di affettare il pane, accertarsi che la lama impastatrice non sia rimasta incastrata al suo interno. Se è rimasta incastrata, attendere che il pane si sia raffredato, quindi rimuoverla. (Non utilizzare utensili duri o taglienti come coltelli o forchette.) Fare attenzione a non ustionarsi poiché la lama impastatrice potrebbe essere ancora calda.



- Utilizzare una spugna morbida per la pulizia del cestello del pane e della lama impastatrice. Non utilizzare prodotti abrasivi come detergenti o pagliette di lana d'acciaio.

- Ingredienti duri, granulosi o grossi come farine con chicci di grano interi o macinati, zucchero, oppure l'aggiunta di noci e semi potrebbero danneggiare il rivestimento antiaderente del cestello del pane. Se si utilizzano ingredienti in pezzi grossi, tagliarli in pezzi piccoli. Attenersi alle quantità indicate nelle ricette.

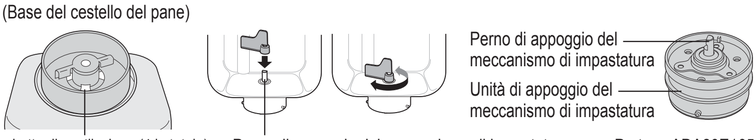
Risoluzione dei problemi

Prima di rivolgersi al servizio assistenza, consultare questa sezione.

Problemi	Causa ➜ Soluzione
Il pane non lievita La superficie del pane è irregolare	[Tutti i tipi di pane] ● La qualità del glutine presente nella farina impiegata è scadente oppure non è stata utilizzata farina di grano duro. (la qualità del glutine può variare in base alla temperatura, all'umidità, alla modalità di conservazione della farina e alla stagione del raccolto) ➜ Provare un altro tipo, un'altra marca o un'altra partita di farina. ● L'impasto è diventato troppo duro perché non è stata utilizzata una quantità sufficiente di liquido. ➜ La farina di grano duro con contenuto proteico più elevato assorbe più acqua rispetto alle altre; si consiglia di aggiungere altri 10–20 mL di acqua. ● Non si sta utilizzando il giusto tipo di lievito. ➜ Utilizzare lievito in polvere in bustina con la dicitura 'lievito istantaneo' sulla confezione. Questo tipo di lievito non necessita di pre-fermentazione. ● Non si sta utilizzando una quantità sufficiente di lievito oppure il lievito impiegato è vecchio. ➜ Utilizzare il cucchiaio dosatore fornito in dotazione. Controllare la data di scadenza del lievito. (conservarlo in frigorifero) ● Il lievito è entrato a contatto con del liquido prima dell'impastatura. ➜ Verificare di aver inserito gli ingredienti in base al corretto ordine indicato nelle istruzioni. (P. IT12) ● È stato utilizzato troppo sale o una quantità insufficiente di zucchero. ➜ Rileggere la ricetta e misurare le giuste quantità utilizzando il cucchiaio dosatore fornito in dotazione. ➜ Verificare che sale e zucchero non siano inclusi in altri ingredienti. [Tipi di pane speciale] ● Per la preparazione di un pane particolare è stata utilizzata farina di farro piccolo e/o una notevole quantità di farina di versa da quella di farro. ➜ La quantità di farina di farro non deve essere superiore al 60% di tutta la farina quando si utilizzano più di due tipi di farina diverse da quella di farro. La quantità di farina di segale non deve essere superiore al 40% di tutta la farina impiegata e quella di grano saraceno non deve superare il 20%.
Il pane è pieno di bolle d'aria	● È stato utilizzato troppo lievito. ➜ Rileggere la ricetta e misurare la giusta quantità utilizzando il cucchiaio dosatore fornito in dotazione. ● È stato utilizzato troppo liquido. ➜ Alcuni tipi di farine assorbono una maggiore quantità di acqua rispetto alle altre; si consiglia pertanto di utilizzare 10–20 mL di acqua in meno.
Il pane sembra essersi sgonfiato dopo la lievitazione.	● La qualità della farina non è molto buona. ➜ Provare a utilizzare una marca diversa di farina. ● È stato utilizzato troppo liquido. ➜ Provare a utilizzare 10–20 mL in meno di acqua.
Il pane è lievitato troppo.	● È stato utilizzato/a troppo/a lievito/acqua. ➜ Controlla la ricetta e misura gli ingredienti mediante il cucchiaio misurino (lievito)/il bicchiere dosatore per lievito naturale (acqua) forniti in dotazione. ➜ Verificare che la quantità di acqua in eccesso non sia contenuta in altri ingredienti. ● Non è stata utilizzata una quantità sufficiente di farina. ➜ Misurare attentamente la farina utilizzando la bilancia.
Perché il pane è biancastro e appiccicoso?	● Non si sta utilizzando una quantità sufficiente di lievito oppure il lievito impiegato è vecchio. ➜ Utilizzare il cucchiaio dosatore fornito in dotazione. Controllare la data di scadenza del lievito. (conservarlo in frigorifero) ● Si è verificata un'interruzione di corrente o la macchina è stata arrestata durante la lavorazione del pane. ➜ La macchina si spegne se viene fermata per più di 10 minuti. È necessario rimuovere il pane dal cestello e ricominciare con nuovi ingredienti.
C'è troppa farina intorno alla base e ai lati del pane.	● È stata utilizzata troppa farina o non si sta utilizzando una quantità sufficiente di liquido. ➜ Controlla la ricetta e le dosi, utilizzando una bilancia da cucina per la farina e il bicchiere dosatore per lievito naturale per liquidi fornita in dotazione.

Risoluzione dei problemi

Prima di rivolgersi al servizio assistenza, consultare questa sezione.

Problemi	Causa ➜ Soluzione
Perché il pane non risulta omogeneo?	● La lama impastatrice non è stata inserita nel cestello del pane. ➜ Accertarsi che la lama impastatrice sia nel cestello del pane prima di versarvi gli ingredienti. ● Si è verificata un'interruzione di corrente o la macchina è stata arrestata durante la lavorazione del pane. ➜ La macchina si spegne se viene fermata per più di 10 minuti. Dovrebbe essere possibile ricominciare il processo di panificazione, anche se si potrebbero ottenere risultati poco soddisfacenti nel caso in cui l'impastatura era già iniziata.
Il pane non si è cotto.	● È stato selezionato il menu 'Impasto'. ➜ Il menu 'Impasto' non comprende il processo di cottura. ● Si è verificata un'interruzione di corrente o la macchina è stata arrestata durante la lavorazione del pane. ➜ La macchina si spegne se viene fermata per più di 10 minuti. Se l'impasto è lievitato correttamente si può provare a cuocerlo nel proprio forno. ● Non c'è una quantità di acqua sufficiente e si è attivato il dispositivo di protezione del motore. Ciò si verifica soltanto quando l'unità è troppo piena e il motore viene sottoposto a uno sforzo eccessivo. ➜ Recarsi presso il proprio rivenditore per il servizio di assistenza. Durante il successivo utilizzo, controllare la ricetta e misurare gli ingredienti utilizzando il bicchiere dosatore per lievito naturale fornita in dotazione. ● La lama impastatrice non è stata fissata. ➜ Accertarsi per prima cosa di aver fissato la lama impastatrice (P. IT12). ● Il perno su cui poggia la lama impastatrice è duro e non ruota. ➜ Se il perno su cui poggia la lama impastatrice non ruota quando la lama è fissata, è necessario sostituirle tutto il blocco del perno. (Rivolgersi al rivenditore o a un centro assistenza Panasonic.)
L'impasto è fuoriuscito dalla base del cestello del pane.	● Una piccola quantità d'impasto fuoriesce dalle bocchette di ventilazione (ma non impedisce allae parti rotanti di ruotare). Non si tratta di un difetto; tuttavia è bene verificare occasionalmente che il perno su cui poggia la lama impastatrice ruoti correttamente. ➜ Se il perno su cui poggia la lama impastatrice non ruota quando la lama è fissata, è necessario sostituirle tutto il blocco del perno. (Rivolgersi al rivenditore o a un centro assistenza Panasonic). (Base del cestello del pane)  Parte n. ADA29E165
I lati del pane si sono abbassati e la base è umida.	● Il pane è stato lasciato per troppo tempo nel cestello dopo la cottura. ➜ Rimuovere immediatamente il pane dopo la cottura. ● Si è verificata un'interruzione di corrente o la macchina è stata arrestata durante la lavorazione del pane. ➜ La macchina si spegne se viene fermata per più di 10 minuti. Si può provare a cuocere l'impasto nel proprio forno.
La lama impastatrice fa un rumore metallico.	● Ciò si verifica perché la lama impastatrice non è fissata saldamente al perno su cui poggia. (non si tratta di un difetto)
Si avverte odore di bruciato durante la cottura del pane. Esce fumo dalle aperture per la fuoriuscita del vapore.	● Gli ingredienti potrebbero essere fuoriusciti ed essersi incastrati sulla serpentina. ➜ A volte piccole quantità di farina, uvetta o altri ingredienti potrebbero schizzare fuori dal cestello del pane durante la fase in cui vengono mescolati. Pulire delicatamente la serpentina dopo la cottura, quando la macchina per il pane si è raffreddata. ➜ Rimuovere il cestello del pane dalla macchina per introdurvi gli ingredienti.
Quando si rimuove il pane dal cestello la lama impastatrice rimane incastrata al suo interno.	● L'impasto è leggermente duro. ➜ Lasciar raffreddare completamente il pane prima di rimuovere adeguatamente la lama impastatrice. Alcuni tipi di farine assorbono maggiori quantità di acqua rispetto ad altre; la prossima volta si consiglia pertanto di aggiungere altri 10–20 mL di acqua. ● La crosta si è accumulata sotto la lama impastatrice. ➜ Lavare la lama impastatrice e il relativo mandrino dopo ogni utilizzo.

Problemi	Causa ➜ Soluzione
La crosta raggrinzisce e diventa morbida quando il pane si raffredda.	● Il vapore che rimane all'interno del pane dopo la cottura può passare nella crosta e ammorbidirla leggermente. ➜ Per ridurre la quantità di vapore, provare a utilizzare 10–20 mL di acqua in meno o metà quantità di zucchero.
Come si può mantenere croccante la crosta?	● Per rendere la crosta più croccante, si può utilizzare il menu 9 o l'opzione 'Dark' (Scura) del colore della crosta oppure mettere il pane nel forno a 200 °C/manopola del gas 6 per altri 5–10 minuti.
Il pane è appiccicoso e non è possibile tagliare delle fette regolari.	● Era troppo caldo quando è stato tagliato a fette. ➜ Lasciar raffreddare il pane su una griglia prima di tagliarlo per far dissolvere il vapore.
Gli ingredienti aggiuntivi non sono stati mescolati adeguatamente nella brioche.	● L'impasto per il pane è troppo duro e non consente di aggiungere ulteriori ingredienti o di toglierne alcuni. ➜ Dimezzata la quantità degli ingredienti aggiuntivi.
C'è troppo olio alla base della brioche. La crosta è oleosa. Il pane ha buchi molto grandi.	● È stato aggiunto del burro entro 5 minuti dal segnale acustico? ➜ Non introdurre burro quando il display indica il tempo rimanente per il termine della cottura. (P. IT15) Il sapore del burro potrebbe essere impercettibile, ma potrebbe essersi cotto nel forno.
La brioche non viene bene se si utilizza la funzione 'Bread mix'.	● Provare i seguenti accorgimenti. ➜ Potrebbe cuocersi meglio diminuendo leggermente la quantità di lievito quando si utilizzano i menu 13 o 29 (se si aggiunge il lievito separatamente). ➜ Seguire la ricetta basata sulla miscela pronta per pane, ma la quantità di quest'ultima deve essere compresa tra 350 e 500 g. ➜ Introdurre per primi nel cestello del pane il lievito dosato (se aggiunto separatamente), gli ingredienti secchi mescolati e il burro; quindi aggiungere il liquido. Se si aggiungono ingredienti extra, introdurli in un secondo momento. (P. IT15 o IT22) ➜ Il completamento è diverso a seconda della ricetta su cui si basa la miscela pronta per il pane.
Non si riesce a tirare fuori il pane.	● Se il pane non può essere facilmente rimosso dal cestello, lasciarlo raffreddare per 5–10 minuti, facendo attenzione a non lasciarlo incustodito in un ambiente dove qualcuno potrebbe rischiare di ustionarsi o dove oggetti potrebbero incendiarsi. In seguito, scuotere diverse volte il cestello del pane servendosi dei guanti da forno. (Tenere abbassata la maniglia in modo che non ostacoli il pane.)
Durante la cottura la marmellata si è bruciata oppure la lama impastatrice si è bloccata e non si stacca.	● La quantità di frutta era insufficiente oppure quella dello zucchero era troppa. ➜ Mettere il cestello del pane nel lavandino e riempirlo a metà con acqua calda. Lasciare a bagno il cestello del pane finché i residui non si staccano o la lama impastatrice non si svita. Dopo aver staccato i residui bruciati, lavarlo con una spugna morbida o panno simile. Fare attenzione all'acqua calda.
La marmellata è traboccata.	● È stato/a utilizzato/a troppo zucchero o troppa frutta. ➜ Utilizzare esclusivamente le quantità di frutta e zucchero indicate nelle ricette a P. IT37.
La marmellata è troppo liquida e non si è addensata.	● La frutta era acerba o troppo matura. ● La quantità di zucchero è stata diminuita troppo. ● Il tempo di cottura non era sufficiente. ● È stata utilizzata frutta a basso contenuto di pectina. ➜ Utilizzare la marmellata troppo liquida come salsa per dessert. ➜ Lasciar raffreddare completamente la marmellata. Durante il raffreddamento la marmellata continuerà ad addensarsi.
È possibile utilizzare frutta congelata?	● È possibile utilizzarli.

Italiano

Risoluzione dei problemi

Prima di rivolgersi al servizio assistenza, consultare questa sezione.

Problemi	Causa ➜ Soluzione
Quali tipi di zucchero si possono usare per la marmellata?	● Può essere utilizzato zucchero di canna bianco e semolato. Non utilizzare zucchero di canna scuro, zucchero dietetico, zucchero a basso contenuto di calorie o dolcificanti.
Per la preparazione della marmellata è possibile utilizzare frutta sotto spirito?	● Non utilizzarli. La qualità non è soddisfacente.
La frutta si è disfatta durante la preparazione dello sciroppo di frutta.	● Il tempo di cottura era troppo lungo. La frutta poteva essere troppo matura.
Gli ingredienti extra non sono stati amalgamati omogeneamente nel pane con aggiunta di ingredienti.	● Sono stati aggiunti ingredienti extra al dosatore di noci e uvetta prima del segnale acustico? ➜ Gli ingredienti extra devono essere aggiunti al dosatore di noci e uvetta prima che sul display inizi a lampeggiare ‘ ’.
Gli ingredienti extra non cadono nel cestello del pane dal dosatore di noci e uvetta.	● La superficie degli ingredienti extra è più alta del bordo del dosatore di noci e uvetta? ➜ Inserire gli ingredienti extra in modo che la loro superficie sia più bassa del bordo del dosatore di noci e uvetta. (P. IT14) La capacità del dosatore di noci e uvetta è di 150 g, tuttavia gli ingredienti, a seconda della tipologia e della consistenza, potrebbero fuoriuscire.
appare sul display.	● Si è verificata un’interruzione di corrente per circa 10 minuti (la spina è stata scollegata accidentalmente oppure si è attivato il breaker), o vi è un altro tipo di problema con l’alimentazione. ➜ L’operazione non sarà compromessa se il problema di alimentazione è temporaneo. La macchina per il pane riprenderà a funzionare se l’alimentazione viene ristabilita entro 10 minuti, ma il risultato finale potrebbe essere compromesso.
1 appare sul display.	● Si è verificata un’interruzione di corrente per un determinato periodo di tempo (di durata variabile in base alle circostanze: ad es. interruzione della rete elettrica, spina scollegata, malfunzionamento del fuso o del breaker). ➜ Rimuovere l’impasto e ricominciare utilizzando nuovi ingredienti.
H01–H02 appare sul display.	● Il display indica la presenza di un problema con la macchina per il pane. ➜ Rivolgersi al rivenditore o a un centro assistenza Panasonic.
U50 appare sul display.	● L’unità è molto calda (circa 40°C/105°F). Ciò potrebbe verificarsi con un utilizzo ripetuto della macchina. ➜ Lasciar raffreddare l’unità fino a una temperatura inferiore ai 40°C/105°F prima di riutilizzarla (apparirà U50).

Smaltimento di vecchie apparecchiature
Solo per Unione Europea e Nazioni con sistemi di raccolta e smaltimento

Questo simbolo sui prodotti, sull’imballaggio e/o sulle documentazioni o manuali accompagnanti i prodotti indica che i prodotti elettrici, elettronici non devono essere buttati nei rifiuti domestici generici.
Per un trattamento adeguato, recupero e riciclaggio di vecchi prodotti vi invitiamo a portarli negli appositi punti di raccolta secondo la legislazione vigente nel vostro paese.
Con uno smaltimento corretto, contribuirete a salvare importanti risorse e ad evitare i potenziali effetti negativi sulla salute umana e sull’ambiente.
Per ulteriori informazioni su raccolta e riciclaggio, vi invitiamo a contattare il vostro comune.
Lo smaltimento non corretto di questi rifiuti potrebbe comportare sanzioni in accordo con la legislazione nazionale.

Per gli utenti aziendali nell’Unione Europea
Qualora si desideri smaltire apparecchiature elettriche ed elettroniche, contattare il rivenditore o il fornitore per ulteriori informazioni.

Informazioni sullo smaltimento in nazioni al di fuori dell’Unione Europea
Questo simbolo è valido solo nell’Unione Europea.
Qualora si desideri smaltire questo prodotto, contattare le autorità locali o il rivenditore e chiedere informazioni sul metodo corretto di smaltimento.

Specifiche tecniche

Alimentazione	230 V ~ 50 Hz
Consumo energetico	550 W
Capienza	(farina di grano duro) max. 600 g min. 300 g
	(Lievito in polvere) max. 7,5 g min. 2,1 g
Capienza del dosatore di uvetta e noci	max. 150 g di uvetta
Timer	Timer digitale (fino a 13 ore)
Dimensioni (Altezza×Larghezza×Profondità)	circa 38,2×25,6×38,9 cm
Peso	circa 7,0 kg
Accessori	2 bicchieri dosatori per lievito naturale, cucchiaio dosatore, cucchiaino dosatore per lievito madre

Questo simbolo sul prodotto indica “Superfici roventi che non devono essere toccate senza adottare precauzioni”.

Italiano

Índice

Antes del uso

Modo de uso

Recetas





Limpieza

Protección del acabado antiadherente

Resolución de problemas

Gracias por comprar este producto Panasonic.
- Lea atentamente estas instrucciones antes de usar el producto y guarde este manual para futuras consultas.
- Las explicaciones del interior se centran principalmente en el modelo blanco SD-2511.
- Este producto se ha diseñado exclusivamente para un uso doméstico.

Instrucciones de seguridad (Asegúrese de seguir estas instrucciones.)

Para evitar accidentes o lesiones al usuario, a otras personas y daños materiales, siga las instrucciones que se indican a continuación.

■ Los siguientes gráficos indican el nivel del daño causado por un uso incorrecto.

⚠ **Advertencia:**	Indica lesiones graves o la muerte.
⚠ **Precaución:**	Indica riesgo de lesiones o daños materiales.

■ Los símbolos se clasifican y explican a continuación.

⃠ Este símbolo indica prohibición.	❗ Este símbolo indica un requisito que debe cumplirse.

⚠ Advertencia

⃠ **No utilice el aparato si el cable de alimentación está dañado o si el enchufe no está firmemente conectado a la toma de corriente.**
(Puede causar una descarga eléctrica o un incendio debido a un cortocircuito.)
➜ Si el cable de alimentación está dañado, debe sustituirlo el fabricante, su técnico de mantenimiento o una persona con una cualificación similar para evitar riesgos.

No dañe el cable de alimentación ni el enchufe.
(Puede causar una descarga eléctrica o un incendio debido a un cortocircuito.)
Las siguientes acciones están estrictamente prohibidas. (Modificar el cable, colocarlo cerca de dispositivos de calefacción, doblarlo, retorcerlo, tirar de él, colocar objetos pesados encima o mezclarlo con otros cables.)

No enchufe ni desenchufe el cable de alimentación con las manos mojadas.
(Puede causar una descarga eléctrica.)

No supere la tensión en la toma de corriente ni utilice una corriente distinta de la que se indica en el aparato.
(Puede causar una descarga eléctrica o un incendio.)
- Asegúrese de que la tensión suministrada al aparato es la misma que la de su suministro local.
- Si conecta otros dispositivos en la misma toma de corriente se puede producir un sobrecalentamiento eléctrico.

❗ **Inserte el enchufe con firmeza.**
(Si no lo hace así, se puede producir una descarga eléctrica y un incendio causado por el calor que se puede generar alrededor del enchufe.)

Instrucciones de seguridad

Asegúrese de seguir estas instrucciones.

⚠ Advertencia

Limpie el enchufe regularmente.
(Si el enchufe está sucio, el aislamiento puede ser insuficiente debido a la acumulación de humedad y pelusa, que puede causar un incendio.)
➜ Desenchufe el enchufe y límpielo con un paño seco.

Interrumpa el uso del aparato de inmediato y desenchúfelo en el caso improbable de que deje de funcionar correctamente.
(Puede producirse humo, un incendio, una descarga eléctrica o quemaduras.)
por ejemplo, en caso de funcionamiento inusual o avería
- El enchufe y el cable de alimentación están inusualmente calientes.
- El cable de alimentación está dañado o hay un corte del suministro eléctrico.
- El cuerpo principal está deformado o inusualmente caliente.
- El aparato hace un ruido inusual al girar durante el uso.

➜ Desenchufe el aparato inmediatamente y póngase en contacto con el vendedor o con un servicio técnico de Panasonic para una revisión o reparación.

No toque, bloquee ni cubra los orificios de salida de vapor de agua durante el uso.
(Puede causar una quemadura.)
- Preste una atención especial a los niños.

No desmonte, repare ni modifique este aparato.
(Puede producirse un incendio, una descarga eléctrica o lesiones.)
➜ Póngase en contacto con el vendedor o con un servicio técnico de Panasonic.

No sumerja el aparato en agua ni lo salpique con agua.
(Puede causar una descarga eléctrica o un incendio debido a un cortocircuito.)

Pueden utilizar este aparato niños mayores de 8 años y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o que carezcan de experiencia y conocimientos, si están bajo supervisión o han recibido instrucción relativa al uso del aparato de forma segura y entienden los riesgos que supone. Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento del usuario no deben realizarlos niños a menos que sean mayores de 8 años y estén bajo supervisión. Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
(Puede causar quemaduras, lesiones o una descarga eléctrica.)

⚠ Precaución

Asegúrese de sujetar el enchufe cuando lo desconecte de la red.
(Si no lo hace así, puede causar una descarga eléctrica o un incendio debido a un cortocircuito.)

⚠ Precaución

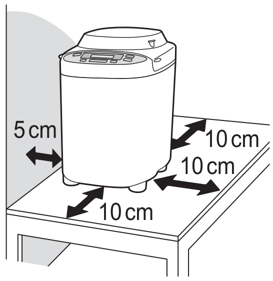
Desconecte el enchufe cuando no esté utilizando el aparato.
(Si no lo hace así, puede causar una descarga eléctrica o un incendio debido a fugas eléctricas.)

Desenchufe el aparato y espere a que se enfríe antes de limpiarlo.
(Puede causar una quemadura.)

No permita que el cable de alimentación cuelgue del borde de la mesa ni esté en contacto con una superficie caliente.
(Puede causar una quemadura o lesiones.)

No extraiga el recipiente del pan ni desenchufe la máquina panificadora durante el uso. (Puede causar una quemadura o lesiones.)

No utilice el aparato en los siguientes lugares.



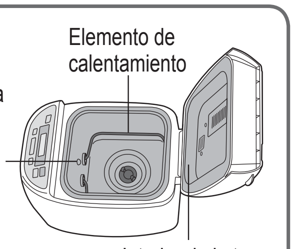
- Coloque la máquina panificadora sobre una encimera a prueba de calor plana, limpia, seca y firme a por lo menos 10 cm (4 pulgadas) del borde.
  (Si no lo hace así, el aparato puede deslizarse y caer desde la encimera.)
- No lo coloque sobre superficies inestables, sobre otros aparatos eléctricos como una nevera, sobre materiales como un mantel ni sobre una alfombra, etc. (Puede causar una caída o un incendio.)
- La unidad se calienta durante la cocción. La máquina panificadora debe colocarse a por lo menos 5 cm (2 pulgadas) de las paredes adyacentes y otros objetos. (Puede causar una decoloración o deformación.)

No toque las zonas calientes como el recipiente del pan, el interior de la unidad, los elementos de calentamiento ni la parte interior de la tapa mientras se esté utilizando el aparato o después de cocinar.
La temperatura de las superficies accesibles puede ser alta cuando el aparato está en funcionamiento.
(Las superficies se calientan durante el uso y pueden causar quemaduras.)

➜ Para evitar las quemaduras, utilice siempre guantes de horno para extraer el recipiente del pan o para tocar el pan acabado.
(No utilice guantes de horno mojados.)
También deber tener cuidado al extraer el pan acabado o la pala de amasar.

Información importante

- No utilice el aparato en el exterior, en las proximidades de fuentes de calor ni en habitaciones con mucha humedad. (Puede causar un funcionamiento incorrecto o deformaciones.)
- No ejerza una fuerza excesiva sobre las piezas que se ilustran a la derecha. (Puede causar un funcionamiento incorrecto o deformaciones.)
- Este aparato no se ha diseñado para funcionar mediante un temporizador externo ni con un sistema de control remoto independiente.



Identificación de accesorios/piezas

Unidad principal

Dispensador de uvas pasas y nueces

Los ingredientes que se pongan en el dispensador de uvas pasas y nueces caerán en el recipiente del pan automáticamente al seleccionar la opción con uvas pasas en el menú (3, 4, 7, 16, 20, 21, 23 y 31).
Vaya a la página SP14 para ver los ingredientes que se pueden poner en el dispensador de uvas pasas y nueces.







Accesorios

Taza de masa madre × 2

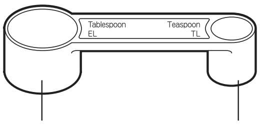
Para medir líquidos, haga masa madre



• Incrementos de 10 mL

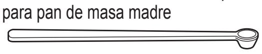
Cuchara de medir

Para medir azúcar, sal, levadura, etc.



Cuchara de masa madre

Para medir la levadura de masa previa para pan de masa madre



Panel de control

■ Estado de funcionamiento

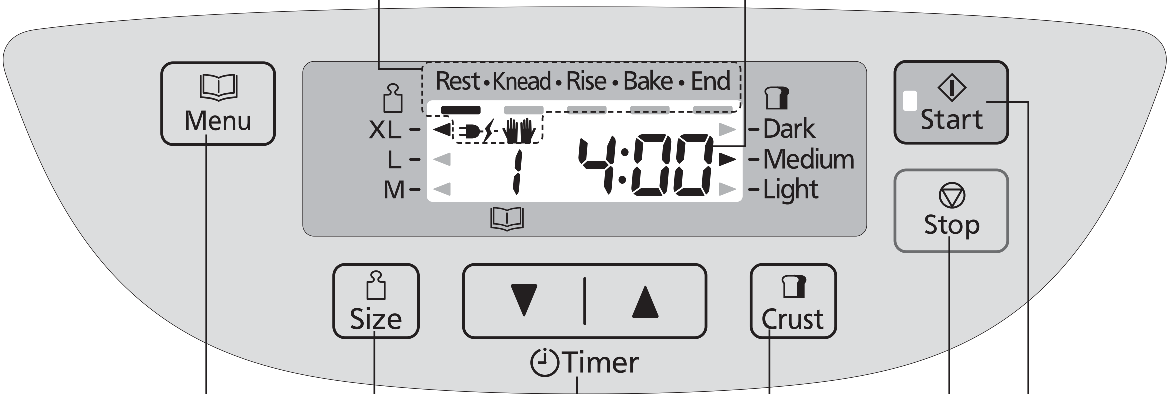
▬ : muestra la fase actual del programa. Los ingredientes se están regulando en la fase de 'Rest' (Reposo) antes del amasado.

: se muestra cuando hay algún problema con la fuente de alimentación.

: se muestra cuando se añaden ingredientes manualmente en los menús 4, 13, 21 y 29.

■ Tiempo restante hasta que el pan esté listo

Además, cuando se añadan ingredientes adicionales de forma manual, la pantalla mostrará el tiempo que falta para añadir los ingredientes.



Tamaño
Pulse este botón para elegir tamaño. Consulte los menús disponibles en la página SP10.

- XL
- L
- M

Corteza
Pulse este botón para elegir el color de la corteza. Consulte los menús disponibles en la página SP10.

- Dark (Oscuro)
- Medium (Medio)
- Light (Claro)

Iniciar
Pulse este botón para iniciar el programa.

Menú
Pulse este botón para elegir el menú. Aparecerá el número de menú y cada vez que se pulse este botón el número de menú cambiará al siguiente. (Mantenga pulsado el botón para avanzar más rápidamente.)
Consulte los números de menú en las páginas SP10 y SP11.

Temporizador
Ajuste el temporizador de retardo (tiempo hasta que el pan está listo) o ajuste el tiempo de cocción/cocinado para los menús 18, 32 y 33.
'▲' Pulse este botón para aumentar el tiempo.
'▼' Pulse este botón para reducir el tiempo.

Parar
Pulse este botón para cancelar/parar el programa.
(Para cancelar/parar, manténgalo pulsado durante más de 1 segundo.)

Español

Esta imagen muestra todas las palabras y símbolos, pero durante el funcionamiento solo se mostrarán los que son pertinentes.

SD-2511_Bel.indb 7 2015/01/27 14:03:21

Ingredientes para hacer pan

Harina

Principal ingrediente del pan, produce gluten. (ayuda a que suba el pan y le da una textura firme)

- Utilice harina fuerte. No utilice harina suave ni harina pura.
- La harina debe pesarse en una báscula.

La harina fuerte se obtiene al moler trigo duro y tiene un alto contenido de proteínas que es necesario para la producción de gluten.
El dióxido de carbono que se produce durante la fermentación queda atrapado dentro de la red elástica del gluten y de ese modo sube la masa.



Harina blanca

Se obtiene al moler sémola de trigo, excluyendo el salvado y el germen. El mejor tipo de harina para cocer pan es el que lleva la marca ‘para hacer pan’.

- No utilice harina pura ni harina leudante como sustituto de la harina para pan.

Harina integral

Se obtiene al moler sémola de trigo entera, incluyendo el salvado y el germen. Permite hacer un pan muy sano.
Este pan tiene una altura inferior y es más pesado que el pan de harina blanca.

Harina de centeno

Se obtiene al moler sémola de centeno. Contiene más hierro, magnesio y potasio, que son necesarios para la salud humana, que la harina blanca. Pero no tiene suficiente gluten.
El pan es denso y pesado. No se debe utilizar más cantidad que la indicada
(se podría sobrecargar el motor).

Productos lácteos

Aportan sabor y tienen un gran valor nutritivo.

- Si utiliza leche en lugar de agua, el valor nutricional del pan será mayor, pero no se debe utilizar en el ajuste con temporizador, ya que es posible que no se mantenga fresca toda la noche.
  ➜ Reduzca la cantidad de agua en proporción a la cantidad de leche.

Harina escanda

Pertenece a la familia del trigo pero genéticamente es una especie completamente diferente.
Aunque contiene gluten, algunas personas que no lo toleran la pueden digerir. (Consulte con su médico.)
Las barras de pan tienen una corteza plana/ligeramente hundida.
El pan de harina escanda de grano entero pesa poco y es denso en comparación con el pan de harina blanca escanda.
Recomendamos que más de la mitad de la harina escanda sea blanca en lugar de entera.

- Hay escanda (Triticum spelta) que es adecuada para hacer pan y trigo Einkorm (Triticum monococcum: también conocido como escanda menor) que no es adecuado para cocer pan. Utilice la escanda. (utilice los menús 15, 16, 30 o 31)

SD-2511_Bel.indb 8 2015/01/27 14:03:21

Agua

- Utilice agua corriente normal.
- Utilice agua tibia si va a emplear los menús 2, 6, 8, 14 o 24 en una habitación fría.
- Utilice agua fría si va a emplear los menús 8, 9, 13, 15, 16, 24, 25, 29, 30 o 31 en una habitación caliente.
- Mida siempre los líquidos con la taza de masa madre incluida.

Sal

Mejora el sabor y refuerza el gluten ayudando a que suba el pan.

- El pan puede perder sabor/tamaño si se mide de forma inexacta.

Grasa

Aporta sabor y suavidad al pan,

- Se recomienda el uso de mantequilla (sin sal) o margarina.

Azúcar (azúcar en grano, azúcar moreno, miel, melaza, etc.)

Es un alimento para la levadura, endulza y aporta sabor al pan, cambia el color de la corteza.

- Utilice menos azúcar si va a añadir uvas pasas u otras frutas que contengan fructosa.

Si va a utilizar una mezcla para pan...

■ Mezclas para pan que incluyen levadura

① Coloque la mezcla en el recipiente del pan y a continuación añada agua. (Siga las instrucciones del envase respecto a la cantidad de agua.)

② Seleccione el menú 2, escoja un tamaño según el volumen de la mezcla e inicie la cocción.
• 600 g – XL • 500 g – L

- En algunas mezclas no se especifica con claridad la cantidad de levadura que llevan, por lo que es necesario hacer pruebas hasta que se obtienen resultados óptimos.

■ Mezcla para pan con bolsita de levadura separada

① Ponga en primer lugar la levadura en el recipiente del pan, después la mezcla y finalmente el agua.

② Ajuste la máquina según el tipo de harina que incluya la mezcla e inicie la cocción.
• Harina blanca, harina morena ➜ menú 1
• Harina integral, harina multigrano ➜ menú 5
• Harina de centeno ➜ menú 8

■ Cocción de brioches con mezcla para brioches

- Seleccione los menús 13 o 2 de tamaño ‘Medium’ (Medio) color de la corteza ‘Light’ (Claro). (página SP43)

■ Puede mejorar el sabor del pan añadiendo otros ingredientes:

Huevos	Mejoran el valor nutricional y el color del pan. (La cantidad de agua debe reducirse proporcionalmente.) Bata los huevos antes de añadirlos.
Salvado	Aumenta el contenido en fibra del pan. • Utilice un máx. de 75 mL (5 cucharas grandes).
Germen de trigo	Le da al pan un sabor a nueces. • Utilice un máx. de 60 mL (4 cucharas grandes).
Especias	Las especias mejoran el sabor del pan. • Utilice solo una pequeña cantidad (1–2 cucharas pequeñas).



Levadura seca

Permite que suba el pan

- Asegúrese de utilizar levadura seca que no requiera una fermentación previa (no utilice levadura fresca ni levadura seca que requiera fermentación antes de su uso).
- Se recomienda la levadura que lleva la frase ‘levadura instantánea’ escrita en el envase.
- Cuando utilice bolsitas de levadura, selle la bolsita inmediatamente después de utilizarla y guárdela en el frigorífico. (Utilícela antes de la fecha de caducidad recomendada por el fabricante)

Lista de tipos de pan y opciones de cocción

■ Disponibilidad de las funciones y tiempo necesario

• El tiempo necesario para cada proceso será distinto según la temperatura de la habitación.

			Opciones			Procesos				
	Número de menú	Menú	Tamaño	Corteza	Temporizador	Reposo	Amasar	Subir	Cocer	Total
Cocción	1	**Básico**	●	●	●	30 min–60 min	15–30 min*4	1 h 50 min–2 h 20 min	50–55 min	4 h–4 h 5 min
	2	**Básico rapido**	●	●	—	—	15–20 min	aprox. 1 hora	35–40 min	1 h 55 min–2 h
	3	**Básico con pasas**	●	●*1	●	30 min–60 min	15–30 min*4	1 h 50 min–2 h 20 min	50 min	4 horas
	4	**Pan aderezado**	●	●	●	30 min–60 min	25–30 min*4	1 h 45 min–2 h 10 min	50–55 min	4 h–4 h 5 min
	5	**Pan integral**	●	—	●	1 h–1 h 40 min	15–25 min*4	2 h 10 min–2 h 50 min	50 min	5 horas
	6	**Pan integral rápido**	●	—	—	15 min–25 min	15–25 min*4	1 h 30 min–1 h 40 min	45 min	3 horas
	7	**Pan integral con pasas**	●	—	●	1 h–1 h 40 min	15–25 min*4	2 h 10 min–2 h 50 min	50 min	5 horas
	8	**Centeno**	—	—	●	45 min–60 min	aprox. 10 min	1 h 20 min–1 h 35 min	1 hora	3 h 30 min
	9	**Francés**	—	—	●	40 min–2 h 5 min	10–20 min	2 h 45 min–4 h 10 min	55 min	6 horas
	10	**Pan de masa madre**	—	—	●*3	0 min–55 min	45–55 min*5	2 h 25 min–3 h 10 min	55 min	5 horas
	11	**Italiano**	—	—	●	30 min–1 h	10–15 min	2 h 25 min–3 h	50 min	4 h 30 min
	12	**Sandwich**	—	—	●	1 h–1 h 40 min	15–25 min*4	2 h 10 min–2 h 50 min	50 min	5 horas
	13	**Brioche**	—	●*1	—	30 min	25–45 min*4	1 h 25 min	50 min	3 h 30 min
	14	**Sin gluten**	—	●*2	—	—	15–20 min	40–45 min	50–55 min	1 h 50 min–1 h 55 min
	15	**Especial**	●	—	●	30 min–1 h 15 min	15–30 min*4	1 h 50 min–2 h 45 min	55 min	4 h 30 min
	16	**Especialidad con pasas**	●	—	●	30 min–1 h 15 min	15–30 min*4	1 h 50 min–2 h 45 min	55 min	4 h 30 min
	17	**Pan de soda**	—	—	—	—	10 min	—	65 min	1 h 15 min
	18	**Cocción solo**	—	—	—	—	—	—	30 min–1 h 30 min	30 min–1 h 30 min

∗1 Solo 'Light' (Claro) o 'Medium' (Medio) disponibles.
∗2 Solo 'Medium' (Medio) u 'Dark' (Oscuro) disponibles.
∗3 Se puede ajustar hasta 9 horas, todos los demás hasta 13 horas.
∗4 Hay un período de subida durante la fase de amasado.
∗5 Existe un periodo de reposo durante el periodo de amasado.

• La máquina de amasado funcionará un tiempo breve durante el período de subida (para garantizar el desarrollo óptimo del gluten).

			Opciones			Procesos				
	Número de menú	Menú	Tamaño	Corteza	Temporizador	Reposo	Amasar	Subir	Cocer	Total
Masa	**19**	**Básico**	—	—	—	30 min– 50 min	15–30 min[*4]	1 h 10 min– 1 h 30 min	—	2 h 20 min
	20	**Básico pasa**	—	—	—	30 min– 50 min	15–30 min[*4]	1 h 10 min– 1 h 30 min	—	2 h 20 min
	21	**Pan aderezado**	—	—	—	30 min– 50 min	25–30 min[*4]	1 h 5 min– 1 h 20 min	—	2 h 20 min
	22	**Pan integral**	—	—	—	55 min– 1 h 25 min	15–25 min[*4]	1 h 30 min– 2 h	—	3 h 15 min
	23	**Pan integral con pasas**	—	—	—	55 min– 1 h 25 min	15–25 min[*4]	1 h 30 min– 2 h	—	3 h 15 min
	24	**Centeno**	—	—	—	45 min– 60 min	aprox. 10 min	—	—	2 horas
	25	**Francés**	—	—	—	40 min– 1 h 45 min	10–20 min	1 h 35 min– 2 h 40 min	—	3 h 35 min
	26	**Pan de masa madre**	—	—	—	0–40 min	45–55 min	1 h 5 min– 1 h 35 min	—	2 h 30 min
	27	**Masa previa para pan de masa madre**	—	—	—	—	—	24 horas	—	24 horas
	28	**Pizza**	—	—	●	(Amasar) 10–18 min	(Subir) 7–15 min	(Amasar) aprox. 10 min	(Subir) aprox. 10 min	45 min
	29	**Brioche**	—	—	—	30 min	25–45 min[*4]	35 min	—	1 h 50 min
	30	**Especial**	—	—	—	30 min– 1 h 5 min	15–30 min[*4]	1 h 10 min– 1 h 55 min	—	2 h 45 min
	31	**Especial con pasas**	—	—	—	30 min– 1 h 5 min	15–30 min[*4]	1 h 10 min– 1 h 55 min	—	2 h 45 min
	32	**Mermelada**	—	—	—	—	—	—	—	1 h 30 min– 2 h 30 min
	33	**Compota**	—	—	—	—	—	—	—	1 h– 1 h 40 min

Español

Cocción del pan

Vaya a las páginas SP29–SP31 para ver las recetas de pan

Ponga los ingredientes en el recipiente del pan

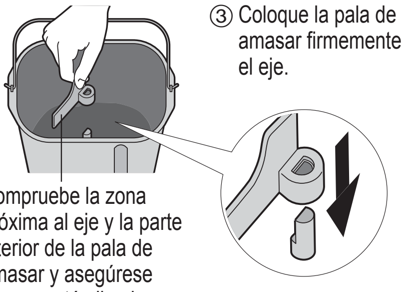




1 Extraiga el recipiente del pan y coloque la pala de amasar



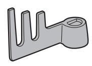
① Gire el recipiente del pan.
② Extraiga el recipiente del pan.



③ Coloque la pala de amasar firmemente en el eje.

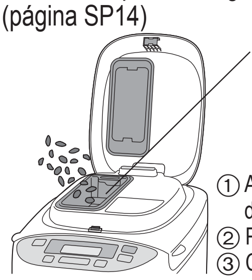
Compruebe la zona próxima al eje y la parte interior de la pala de amasar y asegúrese de que están limpias. (página SP39)

- Cuando vaya a cocer pan de centeno, utilice la pala de amasar especificada.



- La pala de amasar encaja holgadamente en su posición, pero debe tocar el fondo de recipiente del pan.

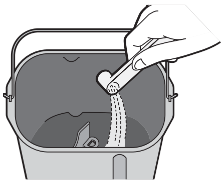
Cocción de pan con ingredientes añadidos (página SP14)



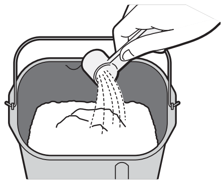
Limpie y seque previamente el dispensador

① Abra la tapa del dispensador.
② Ponga los ingredientes.
③ Cierre la tapa.

2 Ponga los ingredientes medidos en el recipiente del pan



① Ponga la levadura seca en el fondo (para que no esté en contacto con el líquido más tarde).



② Cubra la levadura con todos los ingredientes secos (harina, azúcar, sal, etc.).
- La harina debe pesarse en una báscula.



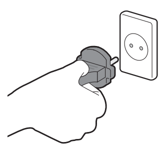
③ Vierta el agua y cualquier otro líquido.



④ Seque la humedad y limpie la harina del exterior del recipiente del pan.
⑤ Coloque el recipiente del pan en la posición de cocción girándolo ligeramente de derecha a izquierda. Pliegue el asa.
⑥ Cierre la tapa.
- No abra la tapa hasta que termine de hacerse el pan (afecta a la calidad del pan).

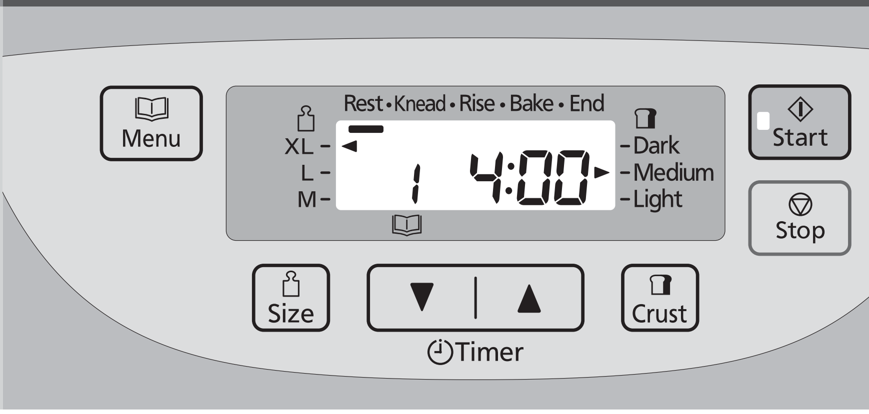
3 Enchufe la máquina panificadora

en una toma de corriente de 230 V



SD-2511_Bel.indb 12 2015/01/27 14:03:24

Ajuste el programa e inícielo

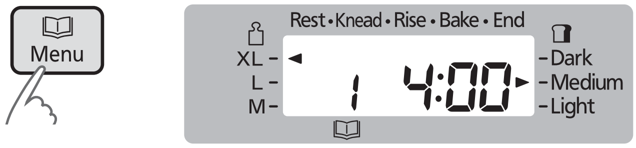


Extraiga el pan

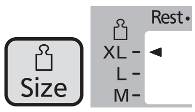


4 Seleccione un menú de cocción

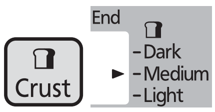
(La pantalla muestra cuando se selecciona el menú '1'.)



■ Para cambiar el tamaño



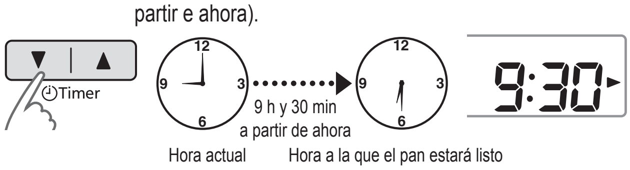
■ Para cambiar el color de la corteza



- Consulte los menús, la disponibilidad de tamaños y la corteza en la página SP10.

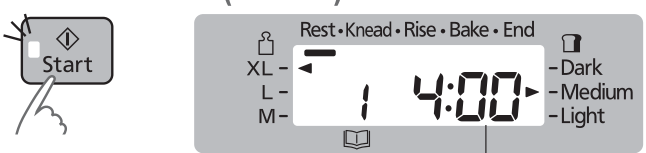
■ Para ajustar el temporizador ➜

por ejemplo, ahora son las 9:00 de la noche y usted desea que el pan está listo a las 6:30 de la mañana al día siguiente.
➜ Ajuste el temporizador en '9:30' (9 horas y 30 minutos a partir e ahora).



- Al pulsar el botón una vez el temporizador avanzará 10 minutos (si mantiene pulsado el botón avanzará más rápido).
- Se puede ajustar hasta 9 horas cuando se utiliza el menú 10.

5 Pulse 'Start' (Iniciar)

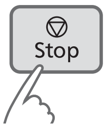


Tiempo previsto hasta el final del programa seleccionado

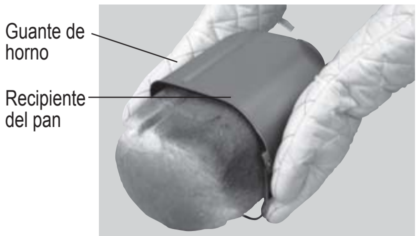
- Cuando se pulsa 'Start' (Iniciar) por primera vez, se iniciará el menú 1.

6 Apague la alimentación

cuando el pan esté listo
[la máquina emite 8 pitidos y parpadea la barra de 'End' (Fin).]



7 Extraiga el pan inmediatamente,

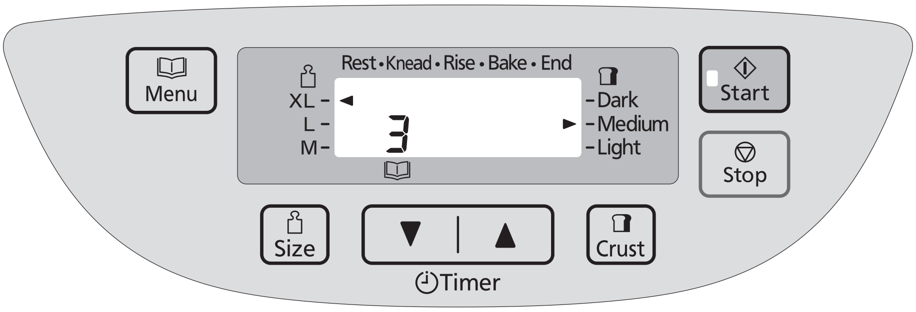


Espere hasta que se enfríe sobre una rejilla metálica, por ejemplo

8 Desenchufe la máquina (sujetando el enchufe) después del uso

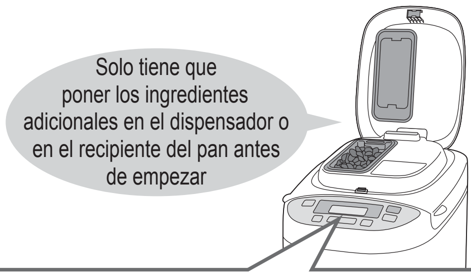
- Si no pulsa 'Stop' (Parar) y no retira el pan de la unidad para que se enfríe, la máquina panificadora se mantendrá templada para reducir la condensación de vapor de agua dentro de la barra de pan.
- Sin embargo, esto acelerará el oscurecimiento de la corteza, por lo que se debe apagar la unidad al finalizar la cocción y retirar el pan inmediatamente para que se enfríe.
- Si deje que el pan se enfríe en el recipiente del pan, se generará condensación. Por lo tanto, enfríe el pan en una rejilla metálica para obtener una calidad óptima.

Cuando se añaden ingredientes adicionales



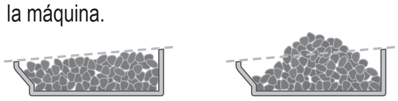
Añadir ingredientes adicionales al pan o a la masa

Al seleccionar un número del menú con uvas pasas (3, 4, 7, 16, 20, 21, 23 o 31), podrá mezclar sus ingredientes favoritos con la masa para hacer todo tipo de panes con sabores.



Ingredientes secos, ingredientes insolubles

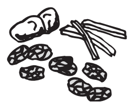
➜ Ponga los ingredientes adicionales en el dispensador de uvas pasas y nueces y ajuste la máquina.



Correcto **Incorrecto**

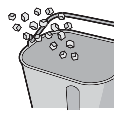


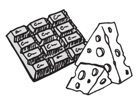
➜ No llene demasiado el dispensador de uvas pasas y nueces.

Frutos secos 	● Córtelas en cubos de aproximadamente 5 mm. ● Los ingredientes recubiertos de azúcar pueden pegarse al dispensador y es posible que no caigan al recipiente del pan.
Nueces 	● Píquelas en trozos pequeños. ● Las nueces reducen el efecto del gluten, por lo que se debe evitar utilizar demasiadas.
Semillas	● Si se utilizan semillas grandes y duras, éstas pueden dañar el revestimiento del dispensador y el recipiente del pan.
Hierbas	● Utilice 1 o 2 cucharadas pequeñas de hierbas secas. Para las hierbas frescas, siga las instrucciones de la receta.
Panceta, embutidos, aceitunas, tomate seco	● A veces los ingredientes grasientos pueden pegarse al dispensador y es posible que no caigan al recipiente del pan. ● Corte la panceta y los embutidos en cubos de 1 cm. ● Corte las aceitunas en cuartos. ● Recomendados para el pan aderezado.

Ingredientes húmedos/viscosos, ingredientes solubles*

➜ Ponga estos ingredientes junto a los demás en el recipiente del pan.



Frutos frescos, frutas conservadas en alcohol 	● Utilice solo las cantidades indicadas en la receta, ya que el contenido de agua de los ingredientes puede afectar al pan.
Queso, chocolate 	

* Estos ingredientes no se pueden poner en el dispensador de uvas pasas y nueces, ya que se pegarían y no caerían al recipiente del pan.

● Pique el chocolate en trozos pequeños.
● Corte el queso en cubos de 1 cm.
● Recomendados para el pan aderezado.

• Respete las cantidades de cada ingrediente que se indican en la receta.

Cocer Brioche



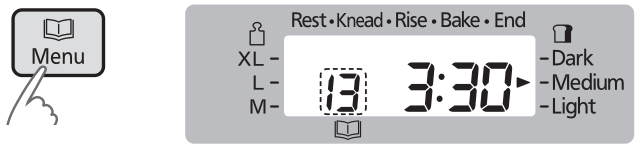
1   2, 3   4

cucharillas de levadura seca	1¼
harina blanca para pan fuerte, tipo 550	400 g
cucharillas de sal	1½
cucharas pequeñas de azúcar	4
cucharas pequeñas de leche desnatada (en polvo)	2
mantequilla (córtela en cubos de 2 cm y manténgala en el frigorífico)	50 g
huevos	2
agua	280 g (mezcla de huevos y agua)
mantequilla para añadir más tarde (córtela en cubos de 1–2 cm y manténgala en el frigorífico)	70 g

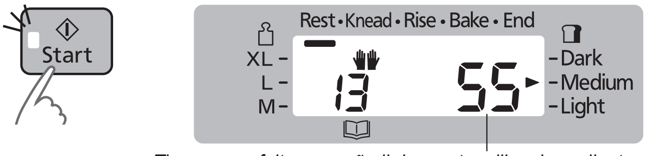
Preparativos (página SP12)

① Corte la mantequilla para añadir más tarde en cubos de 1–2 cm y manténgala en el frigorífico.
② Coloque la pala de amasar dentro del recipiente del pan.
③ Ponga los ingredientes en el recipiente del pan en el orden que se indica en la receta.
④ Introduzca el recipiente del pan en la unidad principal y enchufe la máquina a la toma de corriente.

1 Seleccione el menú '13'



2 Inicie la máquina

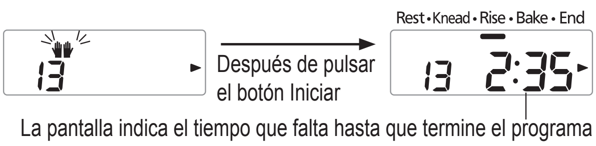


Tiempo que falta para añadir la mantequilla o ingredientes

- Se encenderá la luz de inicio.

3 Añada la mantequilla adicional cuando se oiga el pitido y pulse otra vez el botón Iniciar

Termine de poner la mantequilla adicional en cubos mientras '✋✋' está parpadeando.



La pantalla indica el tiempo que falta hasta que termine el programa

4 Pulse 'Stop' (Parar) y extraiga el pan

cuando la máquina emita 8 pitidos y parpadee la barra de 'End' (Fin)

- Se apagará la luz de inicio parpadeante.

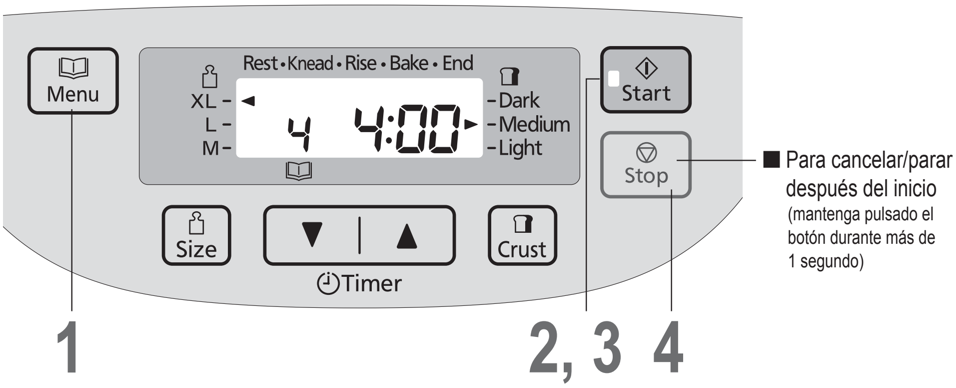
[Método simple para cocer brioches]
Añada la mantequilla junto con los demás ingredientes al principio.

- Corte la mantequilla en cubos de 2 cm e introdúzcalos en el recipiente del pan al mismo tiempo que los demás ingredientes.
- Siga los pasos que se muestran a la izquierda. Sin embargo, cuando la máquina pite en el paso 3 para añadir la mantequilla adicional, no haga nada.
- El tiempo necesario para la elaboración es de 3 horas y 30 minutos.

*Cuando se añade la mantequilla al principio, el sabor, la textura y la elevación del pan son algo diferentes a cuando el pan se cuece con la mantequilla adicional añadida más tarde.

- Cuando vaya a añadir ingredientes adicionales como las pasas, incorpórelas con la mantequilla. (Utilice como máximo 150 g de ingredientes)
- Aunque no pulse el botón Iniciar, el amasado continuará después 5 min. En amasado no continúa inmediatamente, aunque de pulse el botón Iniciar después de añadir mantequilla u otros ingredientes.
- No añada mantequilla después de que la pantalla muestre el tiempo restante. (página SP43)

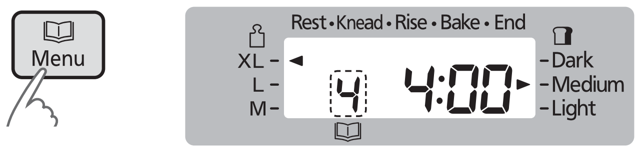
Cocción de pan aderezado



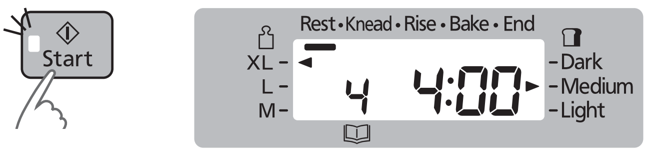
Preparativos (página SP12)

① Coloque la pala de amasar dentro del recipiente del pan.
② Ponga los ingredientes en el recipiente del pan en el orden que se indica en la receta.
③ Introduzca el recipiente del pan en la unidad principal y enchufe la máquina a la toma de corriente.

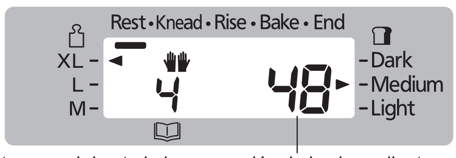
1 Seleccione el menú ‘4’



2 Inicie la máquina



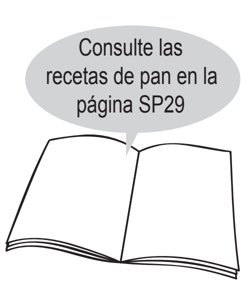
- Se encenderá la luz de inicio.
- Se muestra el tiempo que debe transcurrir hasta la incorporación de los ingredientes adicionales después de ajustar el tiempo.



Tiempo que debe transcurrir hasta la incorporación de los ingredientes adicionales

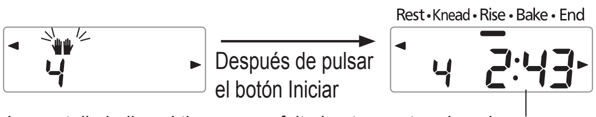
*La imagen de arriba es para el caso de temperatura elevada.
En caso de baja temperatura, se mostrará ‘28’.

SD-2511_Bel.indb 16 2015/01/27 14:03:26



3 Añada los ingredientes adicionales cuando se oiga el pitido y pulse otra vez el botón Iniciar

Termine de añadir los ingredientes adicionales mientras ‘ ’ esté parpadeando. Incluso sin añadir ingredientes adicionales ni pulsar el botón Iniciar, ‘Knead’ (Amasar) y ‘Bake’ (Cocer) se iniciarán automáticamente después de 5 min.



La pantalla indica el tiempo que falta hasta que termine el programa

*La imagen de arriba es para el caso de temperatura elevada.
El tiempo restante variará en función de la temperatura ambiente.
Baja temperatura: 3:00–3:03
Temperatura elevada: 2:40–2:43

- Para los ingredientes, utilice un máx. de 100 g en el tamaño M, 125 g en el tamaño L o 150 g en el tamaño XL.
- Aunque no pulse el botón Iniciar, el amasado continuará después 5 min. El amasado no continúa inmediatamente, aunque se pulse el botón Iniciar después de añadir mantequilla u otros ingredientes.
- No añada ingredientes una vez que la pantalla muestre el tiempo restante. (página SP43)
- Lista de ingredientes adicionales que se añaden de forma automática y manual
  Añadir automáticamente:
    panceta, aceitunas, judías verdes
  Añadir manualmente:
    queso, chocolate (congelado), cebollas (cortadas en dados pequeños)

4 Pulse ‘Stop’ (Parar) y extraiga el pan

cuando la máquina emita 8 pitidos y parpadee la barra de ‘End’ (Fin)

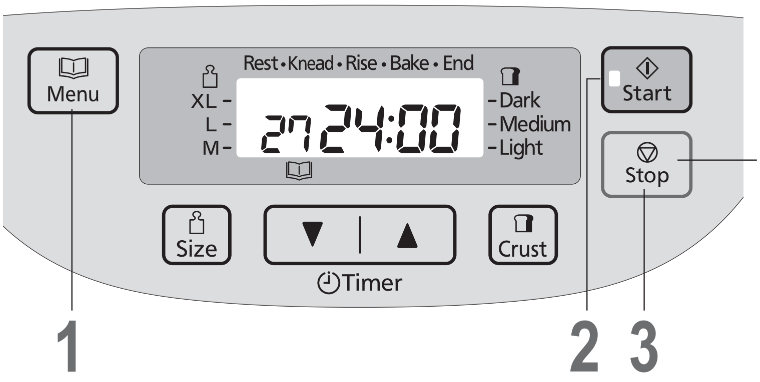
- Se apagará la luz de inicio parpadeante.

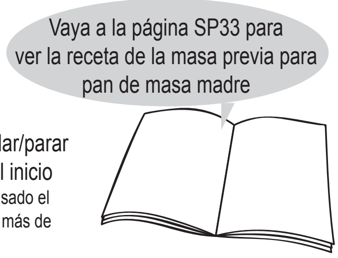
Español

SD-2511_Bel.indb 17 2015/01/27 14:03:26

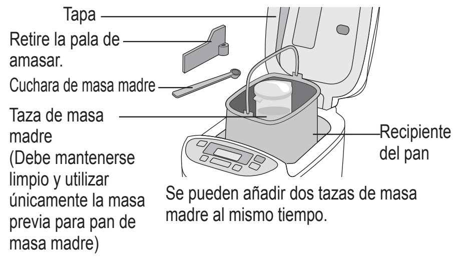
Pan de masa madre/Masa de pan de masa madre

FASE 1 Elaborar masa previa para pan de masa madre



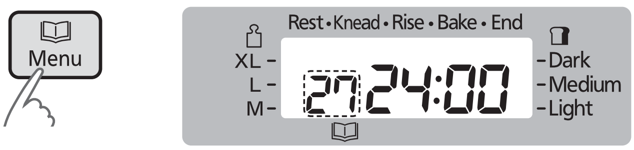


■ Para cancelar/parar después del inicio
(mantenga pulsado el botón durante más de 1 segundo)



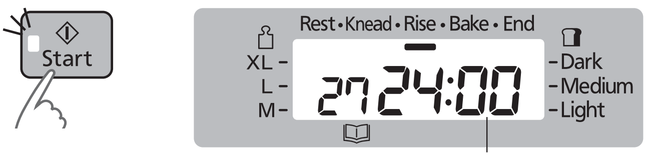
Preparativos
① Mezcle bien todos los ingredientes en la taza de masa madre. (Retire la pala de amasar)
② Coloque la tapa sobre la taza de masa madre.
③ Coloque la taza de masa madre en el recipiente del pan.
④ Introduzca el recipiente del pan en la unidad principal y enchufe la máquina a la toma de corriente.

1 Seleccione el menú '27'



- El temporizador no está disponible en el menú 27.
- Si selecciona el menú incorrecto, la taza de masa madre se fundiría.

2 Inicie la máquina



Tiempo previsto hasta el final del programa seleccionado

- Se encenderá la luz de inicio.

- No saque la taza de masa madre hasta que finalice el programa.

3 Pulse 'Stop' (Parar) y extraiga la taza de masa madre inmediatamente

cuando la máquina emita 8 pitidos y parpadee la barra de 'End' (Fin)

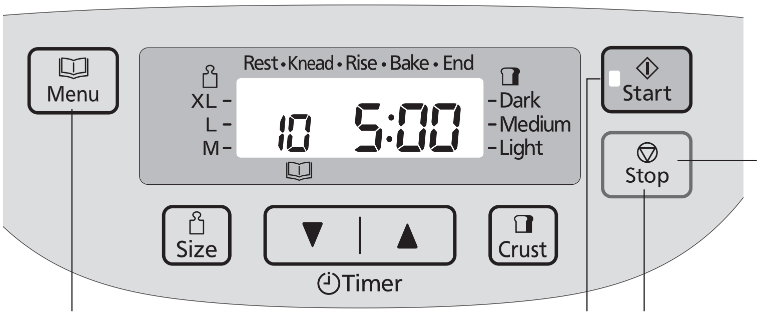
- Se apagará la luz de inicio parpadeante.

Guarde en el frigorífico la masa previa para pan de masa madre

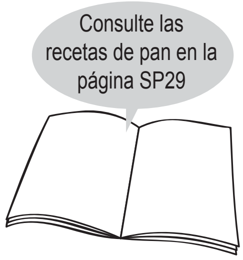
- Si se deja la masa previa para pan de masa madre en la máquina panificadora, su capacidad de fermentación disminuirá y el pan no subirá.
- Asegúrese de guardarla en el frigorífico y utilícela toda en el plazo de 1 semana.
  (Si se guarda la masa previa para pan de masa madre en el congelador o a temperatura ambiente, se perderá la capacidad de fermentación.)

- No mezcle la masa previa para pan de masa madre nueva con la antigua.
- Si se hace correctamente, la masa previa para pan de masa madre tiene un olor agrio y parecido al alcohol.
  (Cuando la temperatura ambiente supera los 30°C, la masa previa para pan de masa madre se estropea.)

FASE 2 Cocer pan de masa madre



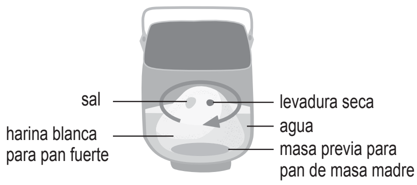
■ Para cancelar/parar después del inicio
(mantenga pulsado el botón durante más de 1 segundo)



1 2 3

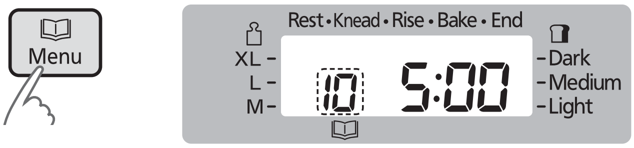
Preparativos (página SP12)

① Coloque la pala de amasar dentro del recipiente del pan.
② Vuelque la masa previa para pan de masa madre en el recipiente del pan.
③ Ponga los ingredientes en el recipiente del pan en el orden siguiente:
harina blanca para pan fuerte → sal → levadura seca (mantener apartado de la sal) → agua (mantener el agua apartado de la levadura seca, viértala alrededor de la harina blanca para pan fuerte).

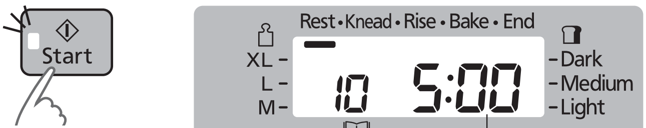


④ Introduzca el recipiente del pan en la unidad principal y enchufe la máquina a la toma de corriente.

1 Seleccione el menú ‘10’



2 Inicie la máquina



Tiempo previsto hasta el final del programa seleccionado

- Se encenderá la luz de inicio.

3 Pulse ‘Stop’ (Parar) y extraiga el pan

cuando la máquina emita 8 pitidos y parpadee la barra de ‘End’ (Fin)

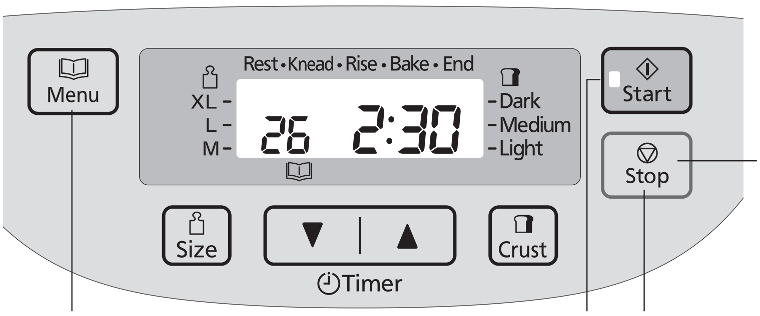
- Se apagará la luz de inicio parpadeante.

- Cuando la temperatura ambiente supera los 30°C, el pan no sale bien.

Español

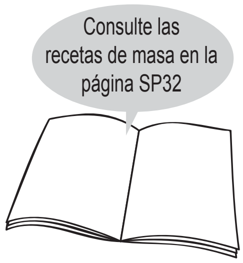
Pan de masa madre/Masa de pan de masa madre

FASE 2 Hacer masa de pan de masa madre



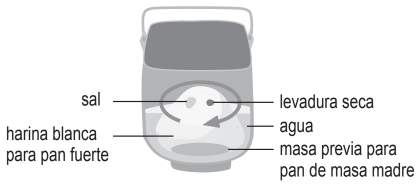
1 2 3

■ Para cancelar/parar después del inicio
(mantenga pulsado el botón durante más de 1 segundo)



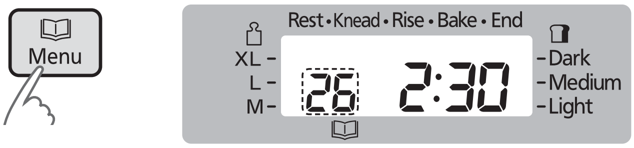
Preparativos (página SP12)

① Coloque la pala de amasar dentro del recipiente del pan.
② Vuelque la masa previa para pan de masa madre en el recipiente del pan.
③ Ponga los ingredientes en el recipiente del pan en el orden siguiente:
harina blanca para pan fuerte → sal → levadura seca (mantener apartado de la sal) → agua (mantener el agua apartado de la levadura seca, viértala alrededor de la harina blanca para pan fuerte).

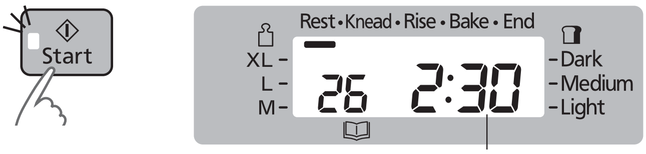


④ Introduzca el recipiente del pan en la unidad principal y enchufe la máquina a la toma de corriente.

1 Seleccione el menú '26'



2 Inicie la máquina



Tiempo previsto hasta el final del programa seleccionado

● Se encenderá la luz de inicio.

3 Pulse 'Stop' (Parar) y extraiga la masa

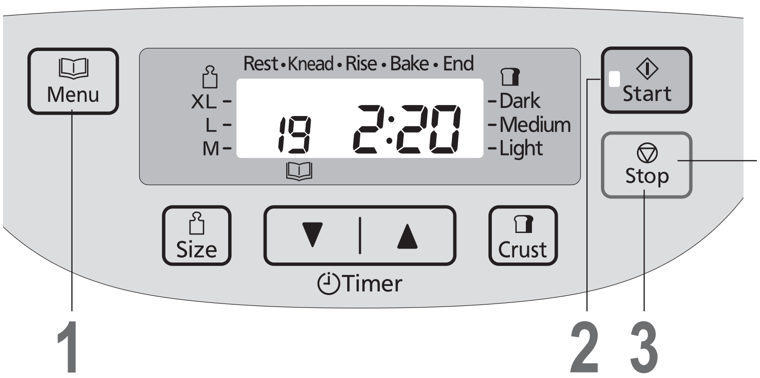
cuando la máquina emita 8 pitidos y parpadee la barra de 'End' (Fin)

● Se apagará la luz de inicio parpadeante.

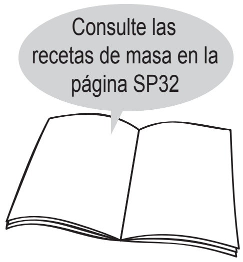
● El temporizador no está disponible en los menús de masa (excepto el menú 28).

● Dé forma a la masa acabada y deje que suba por segunda vez según la receta y después cuézalo en el horno.

Hacer masa



■ Para cancelar/parar después del inicio (mantenga pulsado el botón durante más de 1 segundo)

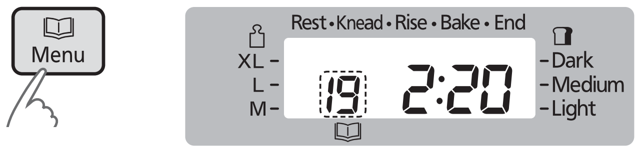


Preparativos (página SP12)

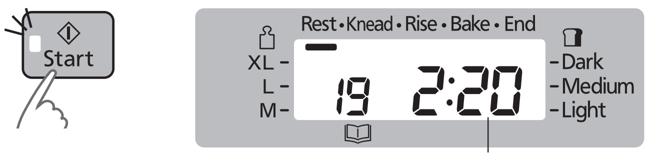
① Introduzca la pala de amasar en el recipiente del pan.
② Ponga los ingredientes en el recipiente del pan en el orden que se indica en la receta.
③ Introduzca el recipiente del pan en la unidad principal y enchufe la máquina a la toma de corriente.

1 Seleccione el menú de masa

(La pantalla muestra cuando se selecciona el menú '19'.)



2 Inicie la máquina



Tiempo previsto hasta el final del programa seleccionado

- Se encenderá la luz de inicio.

3 Pulse 'Stop' (Parar) y extraiga la masa

cuando la máquina emita 8 pitidos y parpadee la barra de 'End' (Fin)

- Se apagará la luz de inicio parpadeante.

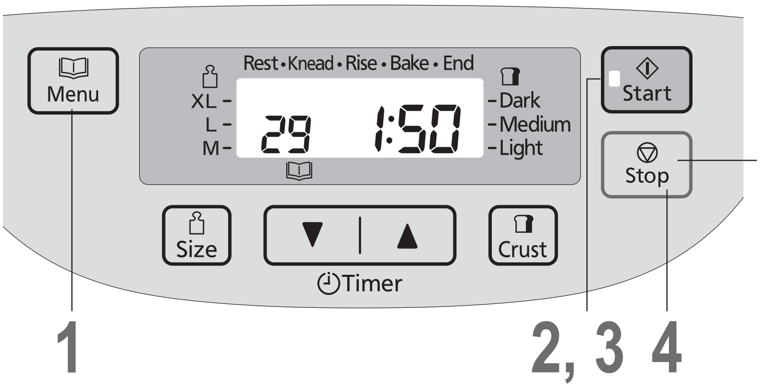
- El temporizador no está disponible en los menús de masa (excepto el menú 28).
- Si desea añadir ingredientes adicionales a la masa, consulte la página SP14.

- Dé forma a la masa acabada y deje que suba por segunda vez según la receta y después cuézalo en el horno.

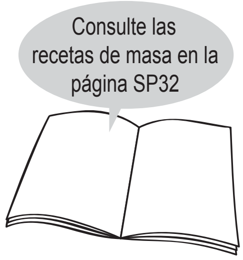
Español

SD-2511_Bel.indb 21 2015/01/27 14:03:27

Hacer masa para brioche



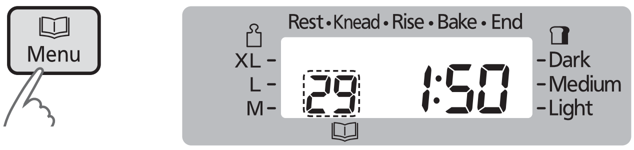
■ Para cancelar/parar después del inicio (mantenga pulsado el botón durante más de 1 segundo)



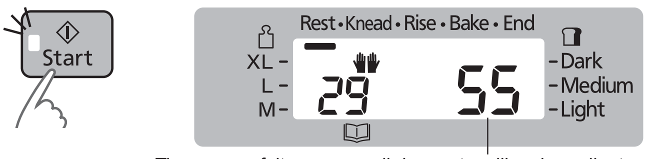
Preparativos (página SP12)

① Corte la mantequilla para añadir más tarde en cubos de 1–2 cm y manténgala en el frigorífico.
② Coloque la pala de amasar dentro del recipiente del pan.
③ Ponga los ingredientes en el recipiente del pan en el orden que se indica en la receta.
④ Introduzca el recipiente del pan en la unidad principal y enchufe la máquina a la toma de corriente.

1 Seleccione el menú '29'



2 Inicie la máquina

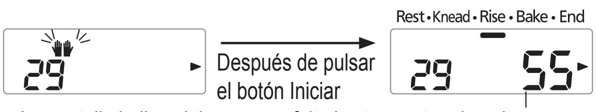


Tiempo que falta para anadir la mantequilla o ingredientes

- Se encenderá la luz de inicio.

3 Añada la mantequilla adicional cuando se oiga el pitido y pulse otra vez el botón Iniciar

Termine de poner la mantequilla adicional en cubos mientras '✋' está parpadeando.



La pantalla indica el tiempo que falta hasta que termine el programa

4 Pulse 'Stop' (Parar) y extraiga la masa

cuando la máquina emita 8 pitidos y parpadee la barra de 'End' (Fin)

- Se apagará la luz de inicio parpadeante.

- El temporizador no está disponible en los menús de masa (excepto el menú 28).

[Método simple para hacer masa de brioches]
Añada la mantequilla junto con los demás ingredientes al principio.

- Corte la mantequilla en cubos de 2 cm e introdúzcalos en el recipiente del pan al mismo tiempo que los demás ingredientes.
- Siga los pasos que se muestran a la izquierda. Sin embargo, cuando la máquina pite en el paso 3 para añadir la mantequilla adicional, no haga nada.
- El tiempo necesario para la elaboración es de 1 hora y 50 minutos.

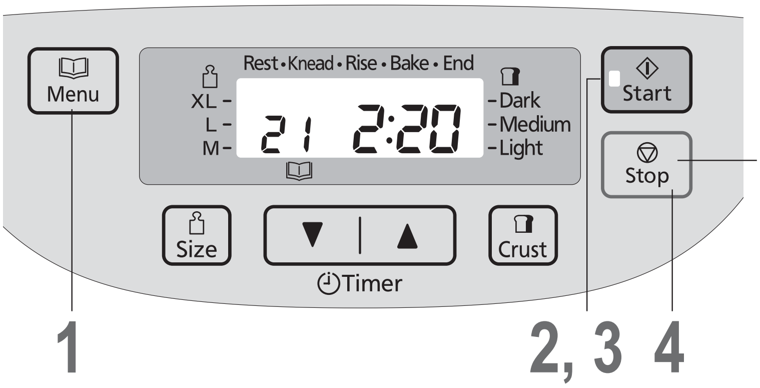
*Cuando se añade la mantequilla al principio, el sabor, la textura y la elevación del pan son algo diferentes a cuando el pan se cuece con la mantequilla adicional añadida más tarde.

- Cuando vaya a añadir ingredientes adicionales como las pasas, incorpórelas con la mantequilla. (Utilice como máximo 150 g de ingredientes)
- Aunque no pulse el botón Iniciar, el amasado continuará después 5 min. El amasado no continúa inmediatamente, aunque se pulse el botón Iniciar después de añadir mantequilla u otros ingredientes.
- No añada mantequilla después de que la pantalla muestre el tiempo restante. (página SP43)

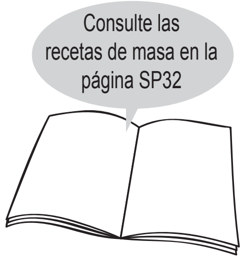
- Dé forma a la masa acabada y deje que suba por segunda vez según la receta y después cuézalo en el horno.

SD-2511_Bel.indb 22 2015/01/27 14:03:28

Hacer masa de pan aderezado



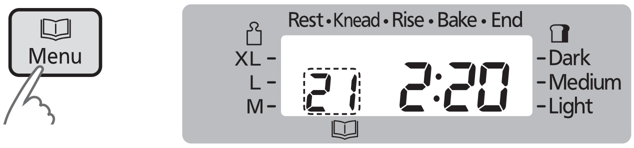
■ Para cancelar/parar después del inicio
(mantenga pulsado el botón durante más de 1 segundo)



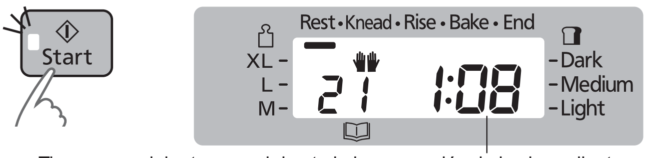
Preparativos (página SP12)

① Coloque la pala de amasar dentro del recipiente del pan.
② Ponga los ingredientes en el recipiente del pan en el orden que se indica en la receta.
③ Introduzca el recipiente del pan en la unidad principal y enchufe la máquina a la toma de corriente.

1 Seleccione el menú ‘21’



2 Inicie la máquina

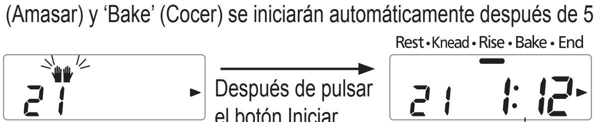


Tiempo que debe transcurrir hasta la incorporación de los ingredientes adicionales
*La imagen de arriba es para el caso de temperatura elevada.
En caso de baja temperatura, se mostrará ‘58’.

● Se encenderá la luz de inicio.

3 Añada los ingredientes adicionales cuando se oiga el pitido y pulse otra vez el botón Iniciar

Termine de añadir los ingredientes adicionales mientras ‘✋✋’ esté parpadeando.
Incluso sin añadir ingredientes adicionales ni pulsar el botón Iniciar, ‘Knead’ (Amasar) y ‘Bake’ (Cocer) se iniciarán automáticamente después de 5 min.



La pantalla indica el tiempo que falta hasta que termine el programa
*La imagen de arriba es para el caso de temperatura elevada.
El tiempo restante variará en función de la temperatura ambiente.
Baja temperatura: 1:20–1:22
Temperatura elevada: 1:10–1:12

4 Pulse ‘Stop’ (Parar) y extraiga la masa

cuando la máquina emita 8 pitidos y parpadee la barra de ‘End’ (Fin)

● Se apagará la luz de inicio parpadeante.

● El temporizador no está disponible en los menús de masa (excepto el menú 28).

● Para los ingredientes, utilice un máx. de 100 g en el tamaño M, 125 g en el tamaño L o 150 g en el tamaño XL.

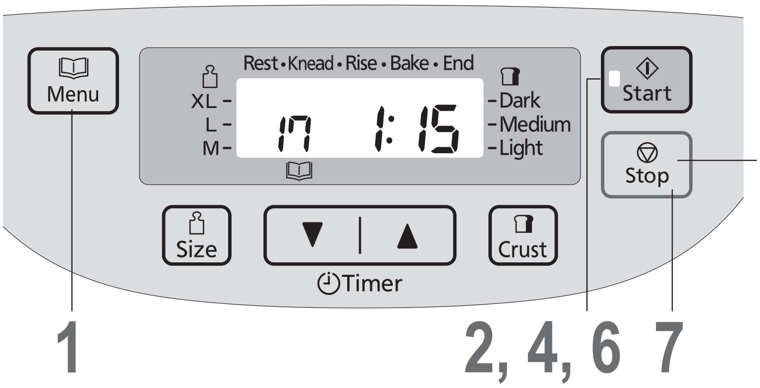
● Aunque no pulse el botón Iniciar, el amasado continuará después 5 min. En amasado no continúa inmediatamente, aunque de pulse el botón Iniciar después de añadir mantequilla u otros ingredientes.

● No añada ingredientes una vez que la pantalla muestre el tiempo restante. (página SP43)

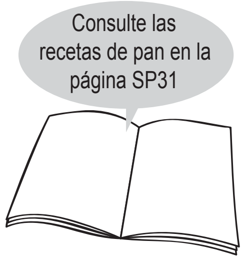
● Vaya a la página SP17 para ver la lista de ingredientes que se añaden de forma automática y manual.

● Dé forma a la masa acabada y deje que suba por segunda vez según la receta y después cuézalo en el horno.

Cocer pan de soda



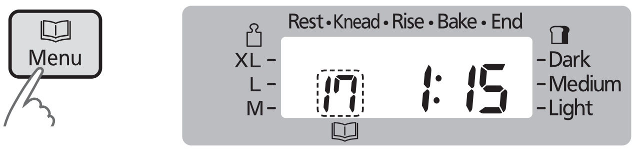
■ Para cancelar/parar después del inicio
(mantenga pulsado el botón durante más de 1 segundo)



Preparativos (página SP12)

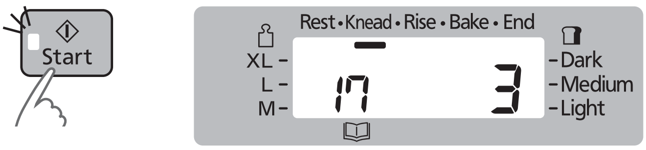
① Coloque la pala de amasar dentro del recipiente del pan.
② Ponga los ingredientes en el recipiente del pan en el orden siguiente:
mezcla de huevos y leche → yogur → otros ingredientes.
③ Introduzca el recipiente del pan en la unidad principal y enchufe la máquina a la toma de corriente.

1 Seleccione el menú ‘17’



- El pan de soda es distinto de un pan de molde hecho con levadura seca.
- El temporizador no está disponible en el menú 17. (El botón del temporizador solo ajusta la duración del tiempo de cocción.)
- Puede mezclar sus ingredientes favoritos (nueces, uvas pasas, trozos de chocolate, etc.) y añadirlos al recipiente del pan al mismo tiempo que los otros ingredientes.
(Utilice como máximo 150 g de ingredientes)

2 Inicie la máquina



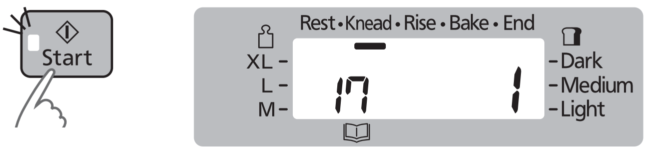
- Después de 3 minutos

3 Abra la tapa y cuando se oiga el pitido, raspe la harina antes de que transcurran 3 minutos



- Utilice la espátula de goma para evitar dañar el recipiente del pan con acabado antiadherente. No utilice la espátula metálica.
- Cuando hayan pasado 3 minutos en el paso 3, sonarán los pitidos y se iniciará el procedimiento ‘Knead’ (Amasar) automáticamente.

4 Pulse otra vez el botón Iniciar



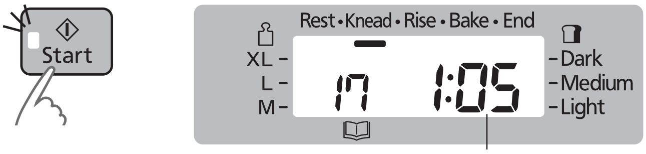
- No pulse ‘Stop’ (Parar).
- Después de 1 minuto

5 Abra la tapa y raspe la masa y cuando se oiga el pitido, dé forma a la superficie de la masa antes de que pasen 3 minutos



● Cuando hayan pasado 3 minutos en el paso 5, sonarán los pitidos y se iniciará el procedimiento ‘Bake’ (Cocer) automáticamente. (La superficie del pan de soda salió irregular porque no se dio forma a la superficie de la masa.)

6 Pulse otra vez el botón Iniciar



Tiempo previsto hasta el final del programa seleccionado
La pantalla indica el tiempo que falta hasta que termine el programa
Tiempo restante: 1:11–1:05

● No pulse ‘Stop’ (Parar).
● Se encenderá la luz de inicio.

7

Pulse ‘Stop’ (Parar) cuando la máquina emita un pitido y la barra de ‘End’ (Fin) parpadee,

compruebe que la cocción esta completa y extraiga el recipiente del pan

● Se apagará la luz de inicio parpadeante.

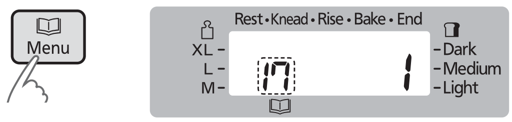
■ Si la cocción no está completa ➔ Efectúe los pasos ①–③
(Puede añadirse más tiempo de cocción hasta un máximo de dos veces. Cada vez no deberá ser superior a 20 minutos. El temporizador se iniciara otra vez a partir de 1 minuto cuando la unidad este caliente. Aumente el tiempo pulsando el boton del temporizador las veces que sea necesario.)

● Si agita bien y retira el pan de soda del recipiente del pan, el bollo rústico perderá su forma.

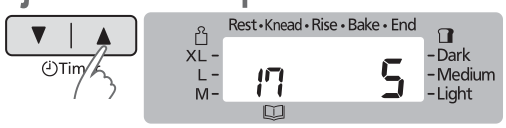
¡Tenga cuidado!
¡Está caliente!

● Para comprobar si está completa la cocción, introduzca un pincho en el centro del pan de soda. Estará listo si no hay restos de mezcla pegados en el pincho al extraerla.

① Seleccione el menú ‘17’

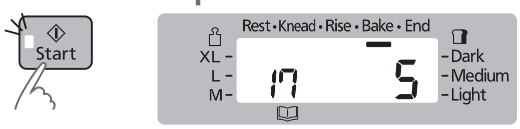


② Ajuste del tiempo de cocción



● Se puede ajustar hasta 1–20 minutos.

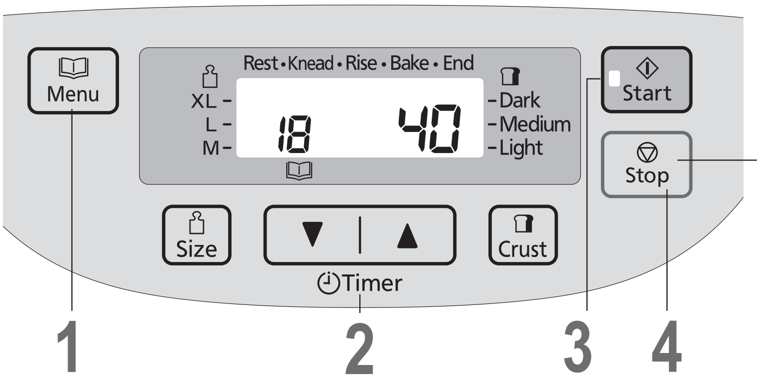
③ Inicie la máquina



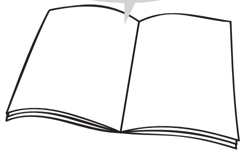
Español

SD-2511_Bel.indb 25 2015/01/27 14:03:28

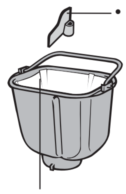
Cocer pasteles



Consulte las receta de pasteles en la página SP33



■ Para cancelar/parar después del inicio
(mantenga pulsado el botón durante más de 1 segundo)

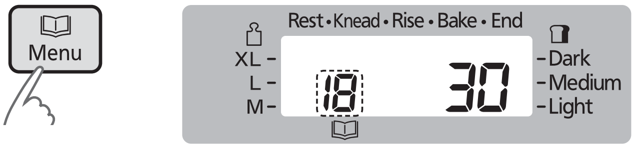


• Recubra con papel encerado. (El pastel o bizcocho se quemará si toca directamente el recipiente del pan.)

Preparativos

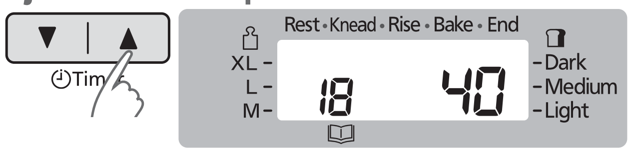
① Prepare los ingredientes según la receta.
② Recubra el recipiente del pan con papel encerado y vierta la mezcla de ingredientes.
③ Introduzca el recipiente del pan en la unidad principal y enchufe la máquina a la toma de corriente.

1 Seleccione el menú '18'

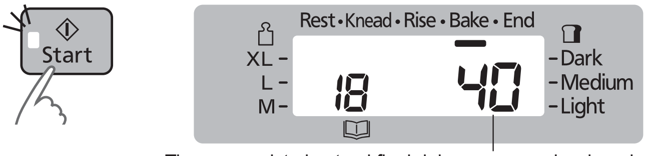


● El temporizador no está disponible en el menú 18. (El botón del temporizador solo ajusta la duración del tiempo de cocción.)

2 Ajuste del tiempo de cocción



3 Inicie la máquina



Tiempo previsto hasta el final del programa seleccionado

● Se encenderá la luz de inicio.

4 Pulse 'Stop' (Parar) cuando la máquina emita un pitido y la barra de 'End' (Fin) parpadee, compruebe que la cocción esta completa y extraiga el recipiente del pan

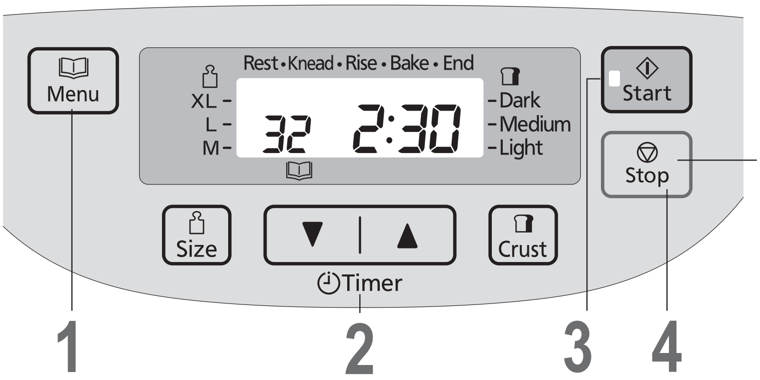
● Se apagará la luz de inicio parpadeante.

■ Si la cocción no está completa ➔ Repita los pasos 1–3
(Puede añadirse más tiempo de cocción hasta un máximo de dos veces. Cada vez no deberá ser superior a 50 minutos. El temporizador se iniciara otra vez a partir de 1 minuto cuando la unidad este caliente. Aumente el tiempo pulsando el boton del temporizador las veces que sea necesario.)

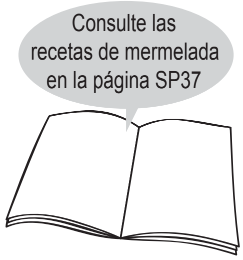
¡Tenga cuidado! ¡Está caliente!

● Para comprobar si está completa la cocción, inserte una brocheta en el centro del pastel o bizcocho. Está listo si no hay restos de mezcla pegados en la broqueta al extraerla.

Hacer mermelada

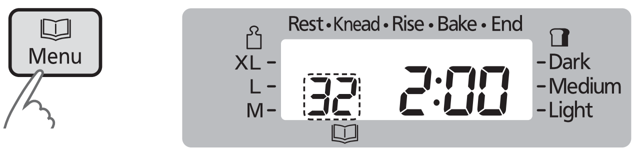


■ Para cancelar/parar después del inicio
(mantenga pulsado el botón durante más de 1 segundo)

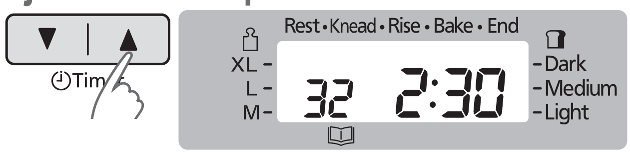


Preparativos
① Prepare los ingredientes según la receta.
② Coloque la pala de amasar dentro del recipiente del pan.
③ Ponga los ingredientes en el recipiente del pan en el orden siguiente:
la mitad de las frutas → la mitad del azúcar → el resto de las frutas → el resto del azúcar.
④ Introduzca el recipiente del pan en la unidad principal y enchufe la máquina a la toma de corriente.

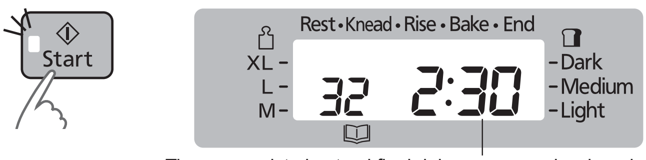
1 Seleccione el menú ‘32’



2 Ajuste del tiempo de cocción



3 Inicie la máquina



Tiempo previsto hasta el final del programa seleccionado

● Se encenderá la luz de inicio.

4 Pulse ‘Stop’ (Parar) y extraiga la mermelada

cuando la máquina emita 8 pitidos y parpadee la barra de ‘End’ (Fin)

● Se apagará la luz de inicio parpadeante.

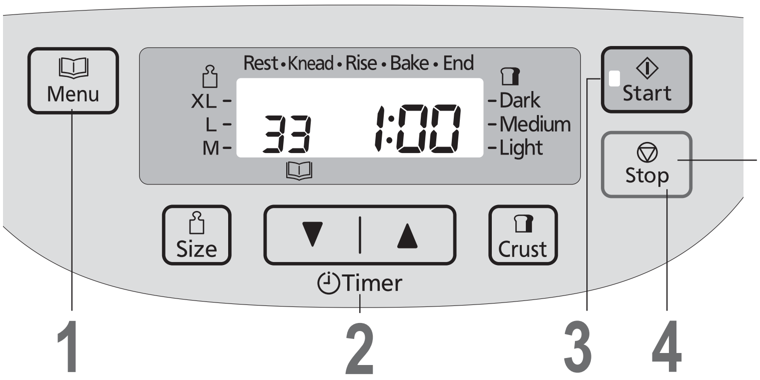
■ Si la cocción no está completa ➔ Repita los pasos 1–3

(Puede añadirse más tiempo de cocción hasta dos veces. Cada vez deberá ser entre 10 y 40 minutos. El temporizador se iniciará otra vez a partir de 1 minuto cuando la unidad esté caliente. Aumente el tiempo pulsando el botón del temporizador las veces que sea necesario.)

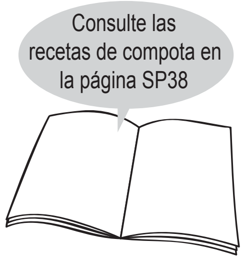
● El temporizador no está disponible en el menú 32. (El botón del temporizador solo ajusta la duración del tiempo de cocción.)
● Es necesario tener una cantidad adecuada de azúcar, ácido y pectina para hacer mermelada cuajada con firmeza.
● Las frutas con un alto nivel de pectina cuajan fácilmente. Las frutas con menos pectina no cuajan bien.
● Utilice frutas maduras frescas. Las frutas demasiado maduras o verdes no cuajan con firmeza.
● Las recetas incluidas en este libro son para mermeladas blandas. Esto se debe a los menores niveles de azúcar.
● Respete las cantidades de cada ingrediente que se indican en la receta.
  • No aumente ni reduzca las cantidades de las frutas. Esto puede hacer que la mermelada se derrame al hervir o que se queme.
  • No aumente la cantidad del azúcar más que medias cantidades de frutas. Esto puede hacer que se derrame al hervir o que se queme. Cuando se reducen las cantidades de azúcar, la mermelada no queda firme.
    *Cuando la acidez de la fruta es fuerte, puede reducir las cantidades del zumo de limón, pero si se reducen demasiado, la mermelada no queda firme.
● Cuando el tiempo de cocción es breve, pueden quedar trozos de fruta y la mermelada puede quedar aguada.
  • La mermelada continuará cuajando mientras se enfría. Tenga cuidado de no cocerla demasiado.

● Introduzca la mermelada acabada en un recipiente lo antes posible. Tenga cuidado de no quemarse cuando extraiga la mermelada.
● La mermelada puede quemarse si se deja en el recipiente del pan.
● Guarde la mermelada en un lugar fresco y oscuro. Debido a los menores niveles de azúcar, su duración es inferior a la delas variedades comerciales. Una vez abierta, consérvela en el frigorífico y consúmala antes de que pase mucho tiempo.

Hacer compota



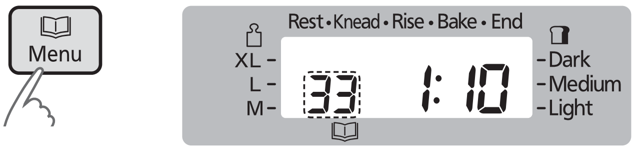
■ Para cancelar/parar después del inicio
(mantenga pulsado el botón durante más de 1 segundo)



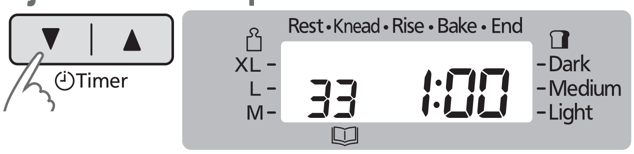
Preparativos

① Prepare los ingredientes según la receta. (Retire la pala de amasar.)
② Ponga los ingredientes en el recipiente del pan en el orden siguiente:
fruta → azúcar → líquido.
③ Introduzca el recipiente del pan en la unidad principal y enchufe la máquina a la toma de corriente.

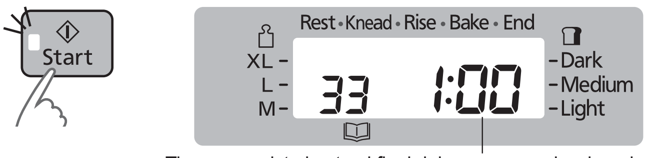
1 Seleccione el menú '33'



2 Ajuste del tiempo de cocción



3 Inicie la máquina



Tiempo previsto hasta el final del programa seleccionado

● Se encenderá la luz de inicio.

4 Pulse 'Stop' (Parar) y extraiga la compota

cuando la máquina emita 8 pitidos y parpadee la barra de 'End' (Fin)

● Se apagará la luz de inicio parpadeante.

■ Si la cocción no está completa ➔ Repita los pasos 1–3

(Puede añadirse más tiempo de cocción hasta dos veces. Cada vez deberá ser entre 10 y 40 minutos.) El temporizador se iniciará otra vez a partir de 1 minuto cuando la unidad esté caliente. Aumente el tiempo pulsando el botón del temporizador las veces que sea necesario.)

● El temporizador no está disponible en el menú 33. (El botón del temporizador solo ajusta la duración del tiempo de cocción.)

● Respete las cantidades de cada ingrediente que se indican en la receta.

- No aumente ni reduzca las cantidades de las frutas. Esto puede hacer que la compota se derrame al hervir o que se queme.

Recetas de pan

PAN BLANCO

Seleccione el menú '1' o '2'

	M	L	XL
cucharillas de levadura seca (cucharillas con la opción BAKE RAPID)	1 (2)	1 (2)	1½ (2½)
harina blanca para pan fuerte, tipo 550	400 g	500 g	600 g
cucharillas de sal	1½	1½	2
cucharas de azúcar	1	1½	2
mantequilla	20 g	30 g	40 g
agua	280 mL	350 mL	420 mL

PAN DE UVAS PASAS

Seleccione el menú '3'

	M	L	XL
cucharillas de levadura seca	1	1	1½
harina blanca para pan fuerte, tipo 550	400 g	500 g	600 g
cucharillas de sal	1½	1½	2
cucharas de azúcar	1	1½	2
mantequilla	20 g	30 g	40 g
agua	280 mL	350 mL	420 mL
adición (póngalas en el dispensador de uvas pasas y nueces): uvas pasas	80 g	100 g	120 g

PAN ADEREZADO (Panceta y queso)

Seleccione el menú '4'

	M	L	XL
cucharillas de levadura seca	1	1	1¼
harina blanca para pan fuerte, tipo 550	400 g	500 g	580 g
cucharillas de sal	1½	1½	2
cucharas de azúcar	1	1½	2
mantequilla	20 g	30 g	40 g
agua	280 mL	350 mL	400 mL
adición (póngalas en el dispensador de uvas pasas y nueces): panceta cocida	50 g	65 g	75 g
queso adicional (cortado en cubos de 1 cm)	50 g	60 g	75 g

PAN ADEREZADO (Mezcla de aceitunas)

Seleccione el menú '4'

	M	L	XL
cucharillas de levadura seca	1	1	1¼
harina blanca para pan fuerte, tipo 550	400 g	500 g	580 g
cucharillas de sal	1½	1½	2
cucharas de azúcar	1	1½	2
mantequilla	20 g	30 g	40 g
agua	280 mL	350 mL	400 mL
adición (póngalas en el dispensador de uvas pasas y nueces): mezcla de aceitunas	100 g	125 g	150 g

PAN ADEREZADO (Tomate seco, queso y zumo de tomate)

Seleccione el menú '4'

	M	L	XL
cucharillas de levadura seca	1	1	1¼
harina blanca para pan fuerte, tipo 550	400 g	500 g	580 g
cucharillas de sal	1½	1½	2
cucharas de azúcar	1	1½	2
mantequilla	20 g	30 g	40 g
agua	140 mL	175 mL	200 mL
zumo de tomate	140 mL	175 mL	200 mL
adición (póngalas en el dispensador de uvas pasas y nueces): tomate seco	30 g	40 g	50 g
queso adicional (cortado en cubos de 1 cm)	70 g	85 g	100 g

PAN INTEGRAL

Seleccione los menús '5' o '6'

	M	L	XL
cucharillas de levadura seca (cucharillas con la opción BAKE RAPID)	1 (1½)	1 (1½)	1¼ (2)
harina de trigo integral fuerte	400 g	500 g	600 g
cucharillas de sal	1½	1½	2
cucharas de azúcar	1	1½	2
mantequilla	20 g	30 g	40 g
agua	280 mL	350 mL	420 mL

PAN INTEGRAL CON PASAS

Seleccione el menú '7'

	M	L	XL
cucharillas de levadura seca	1	1	1¼
harina de trigo integral fuerte	400 g	500 g	600 g
cucharillas de sal	1½	1½	2
cucharas de azúcar	1	1½	2
mantequilla	20 g	30 g	40 g
agua	280 mL	350 mL	420 mL
adición (colóquela en el dispensador de uvas pasas y nueces): uvas pasas	80 g	100 g	120 g

PAN FRANCÉS

Seleccione el menú '9'

cucharilla de levadura seca	¾
harina blanca para pan fuerte, tipo 550	300 g
cucharilla de sal	1
mantequilla	20 g
agua	220 mL

PAN DE MASA MADRE

Fase 1 Masa previa para pan de masa madre

Menu '27': Consulte la receta de la masa previa para pan de masa madre en las páginas SP18 y SP33.

Fase 2 : Menú '10'

harina blanca para pan fuerte, tipo 550	400 g
cucharilla de sal	1
cucharilla de levadura seca	¾
agua	150 mL

PAN ITALIANO

Seleccione el menú '11'

cucharilla de levadura seca	1
harina blanca para pan fuerte, tipo 550	400 g
cucharillas de sal	1½
cucharas de aceite de oliva	1½
agua	260 mL

PAN DE SÁNDWICH

Seleccione el menú '12'

cucharilla de levadura seca	1
harina blanca para pan fuerte, tipo 550	380 g
cucharas de azúcar	2
mantequilla	30 g
agua	250 mL

Recetas de pan

PANETTONE

Seleccione el menú '13'

cucharillas de levadura seca	1½
harina blanca para pan fuerte, tipo 550	400 g
cucharas de azúcar	4½
cucharilla de sal	1
mantequilla (cortada en cubos de 2 cm y mantenida en el frigorífico)	50 g
huevo (batido); medio	2 (100 g)
leche	200 mL
mantequilla adicional (cortada en cubos de 1–2 cm y mantenida en el frigorífico)	70 g
piel de naranja picada en trozos pequeños*	50 g
uvas pasas sultanas*	50 g
grosellas negras secas*	50 g

* : añadidas con azúcar adicional

BRIOCHE BÁSICO

Seleccione el menú '13'

cucharillas de levadura seca	1¼
harina blanca para pan fuerte, tipo 550	400 g
cucharas de azúcar	4
cucharas de leche en polvo	2
cucharilla de sal	1
mantequilla (cortada en cubos de 2 cm y mantenida en el frigorífico)	50 g
huevo (batido); medio	2 (100 g)
agua	180 mL
mantequilla adicional (cortada en cubos de 1–2 cm y mantenida en el frigorífico)	70 g

PAN SIN GLUTEN

Seleccione el menú '14'

cucharillas de levadura seca	2
agua	430 mL
cuchara de aceite	1
mezcla para pan sin gluten	500 g

PAN ESCANDA BLANCO

Seleccione el menú '15'

	M	L	XL
cucharillas de levadura seca	1	1¼	1½
harina blanca escanda	400 g	500 g	600 g
cucharillas de azúcar	1½	2	2
cucharillas de sal	1¼	1½	1¾
mantequilla	5 g	10 g	10 g
agua	260 mL	340 mL	400 mL

PAN ESCANDA INTEGRAL

Seleccione el menú '15'

	M	L	XL
cucharillas de levadura seca	1	1¼	1½
harina de grano entero escanda	200 g	250 g	300 g
harina blanca escanda	200 g	250 g	300 g
cucharillas de azúcar	1½	2	2
cucharillas de sal	1¼	1½	1¾
cucharas de aceite	2	3	3
agua	250 mL	320 mL	380 mL

CENTENO Y ESCANDA (se prohíbe temporizador de retardo)

Seleccione el menú '15'

	M	L	XL
cucharillas de levadura seca	1	1¼	1½
harina blanca escanda	275 g	350 g	425 g
harina de centeno	125 g	150 g	175 g
cucharillas de azúcar	1½	2	2
cucharillas de sal	1¼	1½	1¾
mantequilla	5 g	10 g	10 g
yogur natural	120 g	150 g	180 g
agua	180 mL	230 mL	270 mL

TRIGO SARRACENO Y ESCANDA CON SEMILLAS

Seleccione el menú '15'

	M	L	XL
cucharillas de levadura seca	1	1¼	1½
harina blanca escanda	320 g	400 g	480 g
harina de trigo sarraceno	80 g	100 g	120 g
cucharillas de miel	1	1	1½
cucharillas de sal	1¼	1½	1¾
cucharas de semillas de sésamo	1½	2	2½
cucharas de linaza	1½	2	2
cucharas de semillas de amapola	1½	2	2½
cucharas de aceite	2	3	3
agua	250 mL	320 mL	380 mL

ESCANDA CON LIMÓN Y SEMILLAS DE AMAPOLA

Seleccione el menú '15'

	M	L	XL
cucharillas de levadura seca	1	1¼	1½
harina blanca escanda	400 g	500 g	600 g
cucharillas de azúcar	1½	2	2
cucharillas de sal	1¼	1½	1¾
mantequilla	5 g	10 g	10 g
ralladura de limón	1	1	1
zumo de limón	20 mL	20 mL	30 mL
cucharas de semillas de amapola	2	3	3
agua	250 mL	330 mL	380 mL

ARROZ Y ESCANDA CON SEMILLAS DE PINO Y CEBOLLA FRITA

Seleccione el menú '16'

	M	L	XL
cucharillas de levadura seca	1	1¼	1½
harina blanca escanda	320 g	400 g	480 g
harina de arroz moreno	80 g	100 g	120 g
cucharillas de azúcar	1½	2	2
cucharillas de sal	1¼	1½	1¾
mantequilla	5 g	10 g	10 g
agua	260 mL	340 mL	400 mL
adicion (pongalas en el dispensador de uvas pasas y nueces):			
semillas de pino	40 g	50 g	60 g
cucharas de cebolla frita	3	4	5

ESCANDA FRUTAL

Seleccione el menú ‘16’

	M	L	XL
cucharillas de levadura seca	1	1¼	1½
harina blanca escanda	400 g	500 g	600 g
cucharillas de azúcar	1½	2	2
cucharillas de sal	1¼	1½	1¾
mantequilla	5 g	10 g	10 g
cucharillas de mezcla especias	2	2½	3
agua	270 mL	350 mL	400 mL
adicion (pongalas en el dispensador de uvas pasas y nueces): mezcla de frutas secas	100 g	125 g	150 g

PAN DE SODA

Seleccione el menú ‘17’

harina blanca para pan fuerte, tipo 550	360 g
mantequilla (cortada en cubos de 1 cm)	60 g
huevos	2
leche	160 g (mezcla de huevos y leche)
yogur	60 g
cucharilla de sal	½
azúcar	40 g
levadura	10 g

Español

Recetas de masa

MASA BÁSICA

Seleccione el menú '19'

cucharilla de levadura seca	1
harina blanca para pan fuerte, tipo 550	500 g
cucharillas de sal	1½
cucharas de azúcar	1½
mantequilla	30 g
agua	310 mL

MASA DE PAN BÁSICO CON PASAS

Seleccione el menú '20'

cucharilla de levadura seca	1
harina blanca para pan fuerte, tipo 550	500 g
cucharillas de sal	1½
cucharas de azúcar	1½
mantequilla	30 g
agua	310 mL
adición (póngalas en el dispensador de uvas pasas y nueces): uvas pasas	100 g

MASA DE PAN ADEREZADO

Seleccione el menú '21'

cucharilla de levadura seca	1
harina blanca para pan fuerte, tipo 550	500 g
cucharillas de sal	1½
cucharas de azúcar	1½
mantequilla	30 g
agua	350 mL
adición (póngalas en el dispensador de uvas pasas y nueces): panceta cocida	65 g
queso adicional (cortado en cubos de 1 cm)	60 g

MASA DE PAN INTEGRAL

Seleccione el menú '22'

cucharillas de levadura seca	1½
harina de trigo integral fuerte	500 g
cucharillas de sal	2
cucharas de azúcar	1½
mantequilla	30 g
agua	340 mL

MASA DE PAN INTEGRAL CON PASAS

Seleccione el menú '23'

cucharillas de levadura seca	1½
harina de trigo integral fuerte	500 g
cucharillas de sal	2
cucharas de azúcar	1½
mantequilla	30 g
agua	340 mL
adición (póngalas en el dispensador de uvas pasas y nueces): uvas pasas	100 g

MASA FRANCESA

Seleccione el menú '25'

cucharilla de levadura seca	¾
harina blanca para pan fuerte, tipo 550	300 g
cucharilla de sal	1
mantequilla	20 g
agua	180 mL

MASA DE PAN DE MASA MADRE (NORMAL)

Fase 1 Masa previa para pan de masa madre

Menu '27': Consulte la receta de la masa previa para pan de masa madre en las páginas SP18 y SP33.

Fase 2 : Menú '26'

harina blanca para pan fuerte, tipo 550	400 g
cucharilla de sal	1
cucharilla de levadura seca	¾
agua	150 mL

MASA DE PAN DE MASA MADRE (CENTENO)

Fase 1 Masa previa para pan de masa madre

Menu '27': Consulte la receta de la masa previa para pan de masa madre en las páginas SP18 y SP33.

Fase 2 : Menú '26'

harina blanca para pan fuerte, tipo 550	360 g
harina de centeno	40 g
cucharilla de sal	1
cucharilla de levadura seca	¾
agua	150 mL

MASA DE PIZZA

Seleccione el menú '28'

cucharilla de levadura seca	1
harina blanca para pan fuerte, tipo 550	450 g
cucharillas de sal	2
cucharas de aceite vegetal	4
agua	240 mL

MASA DE BRIOCHES (BRIOCHE CON TROZOS DE CHOCOLATE)

; para 12 bollos

Seleccione el menú '29'

cucharillas de levadura seca	1½
harina blanca para pan fuerte, tipo 550	400 g
cucharas de azúcar	4
cucharilla de sal	1
mantequilla (cortada en cubos de 2 cm y mantenida en el frigorífico)	70 g
huevo (batido); medio	3 (150 g)
leche	90 mL
cuchara de ron (oscuro)	1
mantequilla adicional (cortada en cubos de 1–2 cm y mantenida en el frigorífico)	50 g
trozos de chocolate*	120 g

*Después de extraer la masa, espolvoree los trozos de chocolate y pliegue la parte inferior un tercio hacia arriba y la parte superior un tercio hacia abajo. Después pliéguelo por la mitad.

BOLLO DE ESCANDA

; para 8 bollos

Seleccione el menú '30'

cucharillas de levadura seca	1¼
harina blanca escanda	500 g
cucharillas de azúcar	1½
cucharillas de sal	1½
mantequilla	10 g
agua	310 mL

Receta de masa previa para pan de masa madre

MASA PREVIA PARA PAN DE MASA MADRE

Seleccione el menú '27'

Cantidad para una taza de masa madre

levadura seca **(utilice la cuchara de masa madre)**	1 (0,1 g)
harina de centeno, tipo 1150	80 g
cucharilla de sal	½
yogur	60 g
agua (20°C)	80 mL

Receta de pasteles

PASTEL DE CEREZAS Y MAZAPÁN

Seleccione el menú '18'

azúcar dorado en polvo	50 g
mantequilla	175 g
huevos	3
harina leudante	225 g
cerezas glaseadas, picadas	100 g
mazapán, picado	75 g
leche	60 mL
almendras en escamas tostadas	15 g

Español

Recetas sin gluten

La elaboración de pan sin gluten es muy distinta de la forma habitual de hacer pan.
Es muy importante que si va a hacer pan sin gluten por motivos de salud consulte a su médico y sigua las pautas que se indican a continuación.

- Este programa se ha creado especialmente para ciertas mezclas sin gluten, por lo que si usa su propia mezcla es posible que no obtenga tan buenos resultados.

- Cuando seleccione 'sin gluten', deberá seguir minuciosamente cada receta. (Si no lo hace así, es posible que el resultado no sea bueno.)
  Hay dos tipos de mezclas sin gluten; las mezclas con bajo contenido de gluten y las mezclas que no lleva trigo y por lo tanto no contienen gluten. Si tiene que escoger una al usar este programa de cocción, consulte antes con su médico.

- Los resultados de la cocción y la apariencia del pan pueden ser distintos en función del tipo de mezcla.
  En algunas ocasiones la barra de pan puede tener restos de harina en los lados.
  Las mezclas sin trigo pueden producir resultados más variables.

- Espere a que la barra se enfríe para cortarla en rebanadas con mayor facilidad.

- El pan deberá guardarse en un lugar fresco y seco y consumirse antes de 2 días. Si no puede consumir toda la barra antes de ese tiempo, se puede congelar en bolsas con porciones del tamaño conveniente.

Advertencia para los usuarios de este programa por motivos de salud:
Cuando utilice el programa sin gluten, consúltelo con su médico o con la Asociación de Celíacos y utilice solo los ingredientes que sean adecuados para su estado de salud.
Panasonic no se hace responsable de las consecuencias que se puedan derivar del uso de ingredientes sin asesoramiento profesional.
Es muy importante evitar la contaminación con harinas que contengan gluten si se está haciendo pan por motivos dietéticos. Debe prestarse especial atención a la limpieza del recipiente del pan y la pala de amasar, así como de los demás utensilios que se usen.

Para clientes de Bélgica
Las recetas sin gluten se han creado utilizando mezclas para pan sin gluten preparadas comercialmente de AVEVE.
Se pueden adquirir en farmacias, tiendas de comida sana y ocasionalmente en grandes supermercados.
Si desea más información sobre los productos de AVEVE, llame al número 0800/0229210.

PAN SIN GLUTEN

Seleccione el menú '14'

agua	320 mL
cuchara de aceite	1
harina sin gluten	500 g
cucharillas de levadura seca	2

NOTA
En este programa no se puede seleccionar el tamaño.

PAN SIN GLUTEN CON HUEVO

Seleccione el menú '14'

agua	100 mL
leche	180 mL
huevos	2
cuchara de aceite	1
harina sin gluten	500 g
cucharillas de levadura seca	2

SD-2511_Bel.indb 34 2015/01/27 14:03:30

Recetas AVEVE

*Estas recetas son básicamente para usuarios de Bélgica. Si desea más información, póngase en contacto con AVEVE llamando al número 0800/0229210.

[1 Básico]
[2 Básico rapido]

PAN BLANCO

Seleccione el menú '1' o '2'

	M	L	XL
cucharillas de levadura seca (cucharillas con la opción BAKE RAPID)	¾ (1½)	1 (1¾)	1¼ (2)
cucharillas de azúcar	1	2	2
harina 'Surfina' de AVEVE	400 g	500 g	600 g
agua	250 mL	320 mL	380 mL
cucharas de mantequilla	1	1	1½
cucharillas de sal	1	1½	2

NOTA
En ese caso el pan no subirá tanto y será menos blando.

[4 Pan aderezado]

PANCETA Y QUESO

Seleccione el menú '4'

	M	L	XL
cucharillas de levadura seca (cucharillas con la opción BAKE RAPID)	¾ (1½)	1 (1¾)	1¼ (2)
cucharillas de azúcar	1	2	2
harina 'Surfina' de AVEVE	400 g	500 g	600 g
agua	250 mL	320 mL	380 mL
cucharas de mantequilla	1	1	1½
cucharillas de sal	1	1½	2
adición (póngalas en el dispensador de uvas pasas y nueces): panceta cocida	50 g	65 g	75 g
queso adicional (cortado en cubos de 1 cm)	50 g	60 g	75 g

[5 Pan integral]
[6 Pan integral rápido]

PAN INTEGRAL

Seleccione los menús '5' o '6'

	M	L	XL
cucharillas de levadura seca (cucharillas con la opción BAKE RAPID)	1 (1½)	1¼ (1¾)	1½ (2)
harina fina de trigo integral de AVEVE	300 g	400 g	450 g
harina 'Frans krokant' de AVEVE	100 g	100 g	150 g
cucharillas de azúcar	1	2	2
cucharas de mantequilla	1	1	2
cucharillas de sal	1	1	2
agua	250 mL	320 mL	380 mL

NOTA
En ese caso el pan no subirá tanto y será menos blando. Este programa es más adecuado para pan de trigo semi-integral.
Se añade siempre una pequeña cantidad de harina blanca en las receta descritas anteriormente. Si no desea hacer esto, puede sustituir la harina blanca por harina de trigo integral, pero el pan será más pequeño y denso. Si añade más harina blanca, utilice un poco menos de agua (ya que la harina de trigo integral absorbe más agua que la harina blanca.)

[9 Francés]

BOLLOS FRANCESES

Seleccione el menú '9'

cucharilla de levadura seca	1
harina 'Frans krokant' de AVEVE	400 g
agua	260 mL
cucharilla de sal	1
cuchara de mantequilla	1

NOTA
En este programa no se puede seleccionar el tamaño ni la corteza.
Con esta receta se obtiene un pan muy ligero que sube bien y no se conserva mucho tiempo.

[10 Pan de masa madre]

Fase 1 Masa previa para pan de masa madre
Menu '27': Consulte la receta de la masa previa para pan de masa madre en las páginas SP18 y SP36.

Fase 2 : Menú '10'

harina 'Surfina' de AVEVE	400 g
cucharilla de sal	1
cucharilla de levadura seca	¾
agua	150 mL

[11 Italiano]

PAN ITALIANO

Seleccione el menú '11'

cucharilla de levadura seca	¾
harina 'Frans krokant' de AVEVE	400 g
agua	240 mL
cucharillas de sal	1½
cucharas de aceite de oliva	1½

NOTA
En este programa no se puede seleccionar el tamaño ni la corteza.
Con esta receta se obtiene un pan muy ligero que sube bien y no se conserva mucho tiempo.

[12 Sandwich]

SÁNDWICH BÁSICO

Seleccione el menú '12'

cucharilla de levadura seca	¾
cucharilla de azúcar	1
harina 'Surfina' de AVEVE	400 g
agua	250 mL
cuchara de mantequilla	1
cucharilla de sal	1

NOTA
En este programa no se puede seleccionar el tamaño ni la corteza.
Con esta receta se obtiene pan blando (bastante húmedo) con corteza marrón, ideal para hacer tostadas.

[17 Pan de soda]

Seleccione el menú '17'

harina 'Surfina' de AVEVE	360 g
mantequilla (cortada en cubos de 1 cm)	60 g
huevos	2
leche	160 g (mezcla de huevos y leche)
yogur	60 g
cucharilla de sal	½
azúcar	40 g
levadura	10 g

Recetas AVEVE

*Estas recetas son básicamente para usuarios de Bélgica. Si desea más información, póngase en contacto con AVEVE llamando al número 0800/0229210.

[18 Cocción solo]

Seleccione el menú 18. Aparecerá un tiempo de cocción de 30 minutos.
Continúe pulsando el 'temporizador' para aumentar el tiempo de cocción. (en incrementos de 1 minuto) hasta 1 hora y 30 minutos.

RECETA PARA PASTEL

Seleccione el menú '18'

huevos	3
cucharas de leche	3
mantequilla blanda	200 g
paquete 'ANCO CAKE MIX'	1

Método
Seleccione el menu 18 e introduzca 1 hora y 10 minutos en el temporizador. Después de oír el pitido, extraiga el pan de la máquina panificadora y espere a que se enfríe. Cuando el pan esté frío, extraiga el pastel y deje que se enfríe sobre una rejilla.

[19 Básico]

MASA PARA TARTALETAS (masa para dos tartaletas)

Seleccione el menú '19'

azúcar	60 g
cucharillas de levadura seca	2
harina de pastelería	500 g
leche	100 mL
huevos	3
mantequilla	100 g
cucharillas de sal	1½

[21 Pan aderezado]

PANCETA Y QUESO

Seleccione el menú '21'

cucharillas de levadura seca (cucharillas con la opción BAKE RAPID)	1 (1¾)
cucharillas de azúcar	2
harina 'Surfina' de AVEVE	500 g
agua	320 mL
cucharas de mantequilla	1
cucharillas de sal	1½
adición (póngalas en el dispensador de uvas pasas y nueces): panceta cocida	 65 g
queso adicional (cortado en cubos de 1 cm)	60 g

[22 Pan integral]

MASA DE PAN INTEGRAL

Seleccione el menú '22'

cucharillas de levadura seca	2
cuchara de azúcar	1
harina 'Frans krokant' de AVEVE	250 g
harina 'Boerebruin' de AVEVE	250 g
agua	280 mL
cucharillas de sal	1½

Método
Divida la masa en bolas de aproximadamente de 50 g. Después deje que la masa suba debajo de un paño de lino. Cuézala durante 15–20 minutos a 220 °C en un horno precalentado.

[26 Pan de masa madre]

Fase 1 Masa previa para pan de masa madre
Menu '27': Consulte la receta de la masa previa para pan de masa madre en las páginas SP18 y SP36.
Fase 2 : Menú '26'

harina 'Surfina' de AVEVE	400 g
cucharilla de sal	1
cucharilla de levadura seca	¾
agua	150 mL

[27 Masa previa para pan de masa madre]

Seleccione el menú '27'

levadura seca **(utilice la cuchara de masa madre)**	1 (0,1 g)
harina de centeno de AVEVE	80 g
cucharilla de sal	½
yogur	60 g
agua (20°C)	80 mL

[28 Pizza]

MASA DE PIZZA

Seleccione el menú '28'

cucharillas de levadura seca	2
harina 'Frans krokant' de AVEVE	500 g
agua	290 mL
cucharilla de sal	1
cucharas de mantequilla	1½

Método
Extienda la masa de pizza y póngala en un molde de pizza. Pinche la masa con un tenedor. Extienda salsa de tomate y añada los ingredientes que desee. Cuézala durante 20–25 minutos a 220 °C en un horno precalentado.

Recetas de mermelada

[32 Mermelada]

MERMELADA DE FRESA

Seleccione el menú '32'

fresas picadas en trozos pequeños	600 g
azúcar	400 g
pectina en polvo	13 g

1 Ponga la mitad de la fruta en el recipiente del pan y añada la mitad del azúcar. Repita el proceso con el resto de la fruta y el azúcar.

2 Espolvoree la pectina sobre los ingredientes del recipiente del pan.

3 Seleccione el menú 32 e introduzca 1 hora y 40 minutos en el temporizador.

MERMELADA DE ARÁNDANOS AZULES

Seleccione el menú '32'

arándanos	700 g
azúcar	400 g

1 Ponga la mitad de la fruta en el recipiente del pan y añada la mitad del azúcar. Repita el proceso con el resto de la fruta y el azúcar.

2 Seleccione el menú 32 e introduzca 1 hora y 50 minutos en el temporizador.

MERMELADA DE MANZANA Y MORAS

Seleccione el menú '32'

manzanas, ralladas o picadas en trozos pequeños	300 g
moras	400 g
azúcar	300 g
pectina en polvo	6 g

1 Ponga la mitad de la fruta en el recipiente del pan y añada la mitad del azúcar. Repita el proceso con el resto de la fruta y el azúcar.

2 Espolvoree la pectina sobre los ingredientes del recipiente del pan.

3 Seleccione el menú 32 e introduzca 1 hora y 40 minutos en el temporizador.

MELBA DE MELOCOTÓN

Seleccione el menú '32'

melocotones picados en trozos pequeños	500 g
frambuesas	200 g
azúcar	300 g
pectina en polvo	8 g

1 Ponga la mitad de la fruta en el recipiente del pan y añada la mitad del azúcar. Repita el proceso con el resto de la fruta y el azúcar.

2 Espolvoree la pectina sobre los ingredientes del recipiente del pan.

3 Seleccione el menú 32 e introduzca 1 hora y 40 minutos en el temporizador.

MERMELADA DE CIRUELA

Seleccione el menú '32'

ciruelas picadas en trozos pequeños	700 g
azúcar	350 g
pectina en polvo	6 g

1 Ponga la mitad de la fruta en el recipiente del pan y añada la mitad del azúcar. Repita el proceso con el resto de la fruta y el azúcar.

2 Espolvoree la pectina sobre los ingredientes del recipiente del pan.

3 Seleccione el menú 32 e introduzca 1 hora y 40 minutos en el temporizador.

MERMELADA DE BAYAS CONGELADAS

Seleccione el menú '32'

mezcla de bayas congeladas	700 g
azúcar	400 g
pectina en polvo	10 g

1 Ponga la mitad de la fruta en el recipiente del pan y añada la mitad del azúcar. Repita el proceso con el resto de la fruta y el azúcar.

2 Espolvoree la pectina sobre los ingredientes del recipiente del pan.

3 Seleccione el menú 32 e introduzca 1 hora y 40 minutos en el temporizador.

MERMELADA DE GROSELLAS ROJAS Y CHILE

Seleccione el menú '32'

grosellas rojas en puré grueso	300 g
chile rojo medio, picado muy fino	1–2
jengibre rallado muy fino	4 cm
ralladura fina y zumo de naranja	2
azúcar	150 g
pectina en polvo	3 g

1 Ponga todos los ingredientes en el recipiente del pan excepto el azúcar y la pectina.

2 Añada el azúcar y espolvoree la pectina sobre los ingredientes del recipiente del pan.

3 Seleccione el menú 32 e introduzca 1 hora y 40 minutos en el temporizador.

MERMELADA DE ALBARICOQUE

Seleccione el menú '32'

albaricoques picados en trozos pequeños	500 g
azúcar	250 g
pectina en polvo	6 g

1 Ponga la mitad de la fruta en el recipiente del pan y añada la mitad del azúcar. Repita el proceso con el resto de la fruta y el azúcar.

2 Espolvoree la pectina sobre los ingredientes del recipiente del pan.

3 Seleccione el menú 32 e introduzca 1 hora y 30 minutos en el temporizador.

Recetas de compota

[33 Compota]

COMPOTA DE MANZANAS CON ESPECIAS

Seleccione el menú '33'

manzanas peladas sin el centro y cortadas en dados	1000 g
barra de canela	1
clavos	2
ralladura de limón	1
zumo de limón	2 cucharas
azúcar	100 g
agua	75 mL

1. Retire la pala de amasar del recipiente del pan.
2. Ponga los ingredientes en el recipiente del pan en el orden indicado anteriormente. Vierta agua sobre los ingredientes.
3. Seleccione el menú 33 e introduzca 1 hora y 20 minutos en el temporizador.
4. Remueva después de que termine la cocción.

COMPOTA DE FRUTAS ROJAS

Seleccione el menú '33'

ciruelas, sin hueso y cortadas en mitades	300 g
cerezas, sin hueso	250 g
fresas, sin tallo	250 g
azúcar dorado en polvo	75 g
agua	75 mL
frambuesas (se añaden después de la cocción)	200 g

1. Retire la pala de amasar del recipiente del pan.
2. Ponga los ingredientes en el recipiente del pan en el orden indicado anteriormente. Vierta agua sobre los ingredientes.
3. Seleccione el menú 33 e introduzca 1 hora en el temporizador.
4. Remueva después de que termine la cocción.
5. Añada frambuesas.

COMPOTA DE RUIBARBO Y JENGIBRE

Seleccione el menú '33'

ruibarbo, cortado en trozos de 2 cm	700 g
zumo de naranja	2 cucharas
jengibre cristalizado, picado en trozos pequeños	20 g
azúcar	100 g
agua	100 mL

1. Retire la pala de amasar del recipiente del pan.
2. Ponga los ingredientes en el recipiente del pan en el orden indicado anteriormente. Vierta agua sobre los ingredientes.
3. Seleccione el menú 33 e introduzca 1 hora y 40 minutos en el temporizador.
4. Remueva después de que termine la cocción.

COMPOTA DE BAYAS VARIADAS

Seleccione el menú '33'

bayas variadas por ejemplo, fresas, frambuesas, arándanos	800 g
azúcar	75 g
agua	2 cucharas

1. Retire la pala de amasar del recipiente del pan.
2. Ponga los ingredientes en el recipiente del pan en el orden indicado anteriormente. Vierta agua sobre los ingredientes.
3. Seleccione el menú 33 e introduzca 1 hora en el temporizador.
4. Remueva después de que termine la cocción.

SALSA DE MANZANA

Seleccione el menú '33'

manzanas Bramley peladas sin el centro y cortadas en dados	1000 g
agua	2 cucharas

1. Retire la pala de amasar del recipiente del pan.
2. Ponga la manzana en el recipiente del pan. Vierta agua sobre los ingredientes.
3. Seleccione el menú 33 e introduzca 1 hora y 20 minutos en el temporizador.
4. Remueva después de que termine la cocción.

SIROPE DE MELOCOTÓN EN VAINILLA

Seleccione el menú '33'

melocotones, sin hueso y cortados en ⅛	1000 g
azúcar	100 g
vaina de vainilla	½
agua	125 mL

1. Retire la pala de amasar del recipiente del pan.
2. Ponga los ingredientes en el recipiente del pan en el orden indicado anteriormente. Vierta agua sobre los ingredientes.
3. Seleccione el menú 33 e introduzca 1 hora en el temporizador.
4. Al finalizar la cocción, retire los melocotones con una espumadera. Vierta el sirope sobre la fruta con cuidado. Espere a que se enfríe.

Limpieza y cuidados

Antes de la limpieza, desenchufe la máquina panificadora y espere a que se enfríe.

■ Para evitar dañar la máquina panificadora...

- ¡No utilice nada que sea abrasivo! (productos de limpieza, estropajos, etc.)
- ¡No lave ninguna pieza de la máquina panificadora en el lavavajillas!
- ¡No utilice bencina, disolventes, alcohol ni lejía!
- Después de enjuagar las piezas lavables, séquelas con un paño.
  Mantenga siempre las piezas de la máquina panificadora limpias y secas.

Tapa

Límpiela con un paño húmedo



Orificio de salida de vapor

Límpielo con un paño húmedo



Recipiente del pan y pala de amasar

Retire los restos de masa y lávelos con agua.



- Si es difícil extraer la pala de amasar, sumérjala en agua templada durante 5–10 minutos. No sumerja en agua el recipiente del pan.



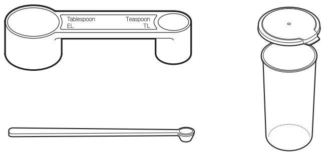


Cuchara de medir y cuchara de masa madre

Lávelos con agua.

Tazas de masa madre

Lávelas bien con detergente de cocina y séquelas para evitar el crecimiento de bacterias.

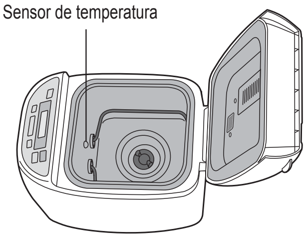


- No aptos para el lavavajillas

Cuerpo

Límpielo con un paño húmedo

- Frote con suavidad para evitar dañar el sensor de temperatura.



• El color del interior de la unidad puede cambiar con el uso.

Español

Limpieza y cuidados

Tapa del dispensador

Retírela y lávela con agua.

- Levante la tapa del dispensador hasta un ángulo de aproximadamente 75 grados. Alinee las conexiones y tire hacia usted para quitarla o empújela suavemente hacia atrás en el mismo ángulo para ponerla. (Espere hasta que la máquina se haya enfriado, ya que estará muy caliente inmediatamente después de utilizarla)
- Tenga cuidado de no dañar la junta ni tirar de ella. (Si se daña podrían producirse fugas de vapor, condensación o deformaciones)

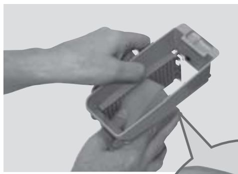




Dispensador de uvas pasas y nueces

Retírelo y lávelo con agua.





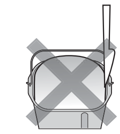


- Lávelo después de cada uso para eliminar los residuos.

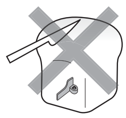
Protección del acabado antiadherente

El recipiente del pan y la pala de amasar están recubiertos con un acabado antiadherente para evitar las manchas y para facilitar la extracción del pan.
Para evitar que se dañe, siga las instrucciones que se indican a continuación.

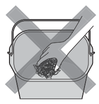
- No utilice utensilios duros como un cuchillo o un tenedor cuando extraiga el pan del recipiente del pan.
  Cuando tenga dificultades para extraer el pan del recipiente del pan, consulte la página SP43.



- Asegúrese de que la pala de amasar no está incrustada en la barra de pan antes de cortarla.
  Si está incrustada, espere hasta que se enfríe la barra de pan y extráigala.
  (No utilice utensilios duros ni afilados como un cuchillo o un tenedor.)
  Tenga cuidado de no quemarse, ya que la pala de amasar puede estar caliente.



- Utilice una esponja suave cuando limpie el recipiente del pan y la pala de amasar.
  No utilice nada abrasivo, como por ejemplo productos de limpieza o estropajos.



- Los ingredientes duros, gruesos o grandes como las harinas con grano integral o molido, el azúcar o la adición de nueces y semillas pueden dañar el acabado antiadherente del recipiente del pan. Si va a utilizar algún ingrediente de gran tamaño, pártalo en trozos pequeños. respete las cantidades indicadas en la receta.

Resolución de problemas

Antes de llamar al servicio técnico, compruebe esta sección.

Problema	Causa ➜ Acción
El pan no sube La parte superior del pan es irregular	[Todo el pan] ● El gluten de su harina es de mala calidad o no ha utilizado harina fuerte. (La calidad del gluten varía en función de la temperatura, la humedad, la forma de almacenar la harina y la estación de la cosecha.) ➜ Pruebe con otro tipo, marca u otro lote de harina. ● La masa ha quedado demasiado firme porque no ha utilizado suficiente líquido. ➜ La harina más fuerte con un mayor contenido de proteínas absorbe más agua que otras, pruebe a añadir 10–20 mL más de agua. ● No está utilizando el tipo correcto de levadura. ➜ Utilice una levadura seca de una bolsita que lleve escrito ‘levadura instantánea’. Este tipo no requiere fermentación previa. ● No está utilizando suficiente levadura o la levadura está caducada. ➜ Utilice la cuchara de medir suministrada. Compruebe la fecha de caducidad de la levadura. (Manténgala en el frigorífico) ● La levadura ha tocado el líquido antes del amasado. ➜ Compruebe que ha puesto los ingredientes en el orden correcto según las instrucciones. (página SP12) ● Ha utilizado demasiada sal o no ha puesto azúcar suficiente. ➜ Compruebe la receta y mida las cantidades correctas con la cuchara de medir suministrada. ➜ Compruebe que los demás ingredientes no contienen sal ni azúcar. [Pan especial] ● Se utilizó trigo Einkorn para cocer pan especial y/o se utilizó un lote de harina que no era escanda. ➜ La harina escanda debe ser el 60% del total de la harina cuando se utilizan varios tipos de harina que no son escanda. La harina de arroz y de centeno debe ser el 40% del total de la harina y la harina de trigo sarraceno el 20%.
El pan está lleno de burbujas de aire	● Ha utilizado demasiada levadura. ➜ Compruebe la receta y mida las cantidades correctas con la cuchara de medir suministrada. ● Ha utilizado demasiado líquido. ➜ Algunos tipos de harina absorben más agua que otros, pruebe a utilizar 10–20 mL menos de agua.
El pan parece haberse venido abajo después de subir.	● La calidad de la harina no es muy buena. ➜ Pruebe a utilizar una marca de harina diferente. ● Ha utilizado demasiado líquido. ➜ Pruebe a utilizar 10–20 mL menos de agua.
El pan ha subido demasiado.	● Ha utilizado demasiada levadura/agua. ➜ Consulte la receta y mida la cantidad correcta utilizando la cuchara de medir (levadura)/taza de masa madre (agua) incluidas. ➜ Compruebe que los demás ingredientes no contienen más agua. ● No ha utilizado suficiente harina. ➜ Pese con cuidado la harina utilizando una báscula.
¿Por qué el pan es de color amarillento y está pegajoso?	● No está utilizando suficiente levadura o la levadura está caducada. ➜ Utilice la cuchara de medir suministrada. Compruebe la fecha de caducidad de la levadura. (Manténgala en el frigorífico) ● Ha habido un corte de corriente o la máquina se ha parado mientras se hacía el pan. ➜ La máquina se apaga si está parada durante más de 10 minutos. Deberá retirar el pan del recipiente del pan y empezar otra vez con nuevos ingredientes.
Hay demasiada harina el la parte inferior y en los lados del pan.	● Ha utilizado demasiada harina o no ha puesto suficiente líquido. ➜ Consulte la receta y mida la cantidad correcta utilizando la báscula para la harina o la taza de masa madre incluida para los líquidos.

Resolución de problemas

Antes de llamar al servicio técnico, compruebe esta sección.

Problema | **Causa ➜ Acción**

¿Por qué no se ha mezclado correctamente la harina?

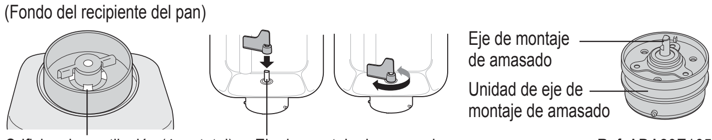
- No ha puesto la pala de amasar en el recipiente del pan.
  - ➜ Asegúrese de que la pala de amasar está en el recipiente del pan antes de poner los ingredientes.
- Ha habido un corte de corriente o la máquina se ha parado mientras se hacía el pan.
  - ➜ La máquina se apaga si está parada durante más de 10 minutos. En principio es posible volver a empezar con la misma barra, pero el resultado podría no ser bueno si ya había empezado el amasado.

El pan no se ha cocido.

- Se seleccionó el menú de masa.
  - ➜ El menú de masa no incluye un proceso de cocción.
- Ha habido un corte de corriente o la máquina se ha parado mientras se hacía el pan.
  - ➜ La máquina se apaga si está parada durante más de 10 minutos. Puede intentar cocer la masa en el horno si ya ha subido.
- No hay agua suficiente y se ha activado el dispositivo de protección del motor.
  Esto solo ocurre cuando la unidad está sobrecargada y se aplica demasiada fuerza al motor.
  - ➜ Acuda a la tienda donde compró el aparato y solicite asistencia. La próxima vez, consulte la receta y mida la cantidad correcta utilizando la taza de masa madre incluida.
- Ha olvidado colocar la pala de amasar.
  - ➜ Asegúrese de que ha colocado la pala de amasar (página SP12).
- El eje de montaje de amasado está rígido y no gira.
  - ➜ Si el eje de montaje de amasado no gira cuando se coloca la pala de amasar, tendrá que sustituirlo. (Póngase en contacto con el vendedor o con un servicio técnico de Panasonic.)

La masa sale por el fondo del recipiente del pan.

- Una pequeña cantidad de masa saldrá por los orificios de ventilación (para que no impida que las piezas giratorias sigan girando). Esto no es un fallo, pero compruebe ocasionalmente que el eje de montaje de amasado gira correctamente.
  - ➜ Si el eje de montaje de amasado no gira cuando se coloca la pala de amasar, tendrá que sustituirlo. (Póngase en contacto con el vendedor o con un servicio técnico de Panasonic.)



Los lados del pan se han caído y la parte inferior está húmeda.

- Ha dejado en pan en el recipiente del pan durante demasiado tiempo después de la cocción.
  - ➜ Retire el pan lo antes posible después de la cocción.
- Ha habido un corte de corriente o la máquina se ha parado mientras se hacía el pan.
  - ➜ La máquina se apaga si está parada durante más de 10 minutos. Puede intentar cocer la masa en el horno.

La pala de amasar traquetea.

- Esto se debe a que la pala de amasar encaja holgadamente en el eje de montaje de amasado. (No se trata de un fallo.)

Huele a quemado cuando se está cociendo el pan. / Sale humo del orificio de salida de vapor.

- Pueden haberse derramado los ingredientes sobre el dispositivo de calentamiento.
  - ➜ A veces una pequeña cantidad de harina, uvas pasas u otros ingredientes puede caer del recipiente del pan durante la mezcla. Limpie el dispositivo de calentamiento con suavidad después de la cocción una vez que se haya enfriado la máquina panificadora.
  - ➜ Retire el recipiente del pan de la máquina panificadora para poner los ingredientes.

La pala de amasar se queda en el pan al extraerlo del recipiente del pan.

- La masa está un poco rígida.
  - ➜ Espere a que el pan se enfríe por completo antes de extraer la pala de amasar con cuidado. Algunos tipos de harina absorben más agua que otros, pruebe a añadir 10–20 mL más de agua la próxima vez.
- Se ha acumulado corteza debajo de la pala de amasar.
  - ➜ Lave la pala de amasar y su husillo después de cada uso.

SD-2511_Bel.indb 42 2015/01/27 14:03:33

Problema	Causa ➜ Acción
La corteza se arruga y se ablanda al enfriarse.	● El vapor de agua que queda en el pan después de la cocción puede pasar a la corteza y ablandarla ligeramente. ➜ Para reducir la cantidad de vapor, pruebe a utilizar 10–20 ml menos de agua o la mitad del azúcar.
¿Cómo puedo conseguir que la corteza sea crujiente?	● Para que el pan quede más crujiente, puede utilizar el modo de menú 9 o la opción de color de corteza 'Dark' (Oscuro), o incluso cocerlo en el horno a 200 °C/marca de gas 6 durante 5–10 minutos más.
El pan está pegajoso y se corta de forma irregular.	● Estaba demasiado caliente cuando lo cortó. ➜ Deje que el pan se enfríe en una rejilla antes de cortarlo para que expulse el vapor de agua.
Los ingredientes adicionales no se mezclan correctamente en el brioche.	● Algunos tipos de masa con mezcla para pan son difíciles de mezclar con los ingredientes adicionales. ➜ Reduzca los ingredientes adicionales a la mitad.
Hay un exceso de aceite en la parte inferior del brioche. la corteza está aceitosa. El pan tiene grandes agujeros.	● ¿Añadió mantequilla antes de que pasaran 5 minutos desde el pitido? ➜ No añada harina cuando la pantalla muestra el tiempo restante hasta que esté listo el pan. (página SP15) El sabor a mantequilla puede ser débil, pero se puede cocer.
El brioche no quedó bien al utilizar la mezcla para pan.	● Pruebe a hacer lo siguiente. ➜ Se puede cocer mejor si se reduce un poco la cantidad de levadura cuando se utilizan los menús 13 o 29. (Si se añade la levadura por separado.) ➜ Siga la receta de la mezcla para pan, pero la mezcla debe pesar entre 300–500 g. ➜ En primer lugar ponga la levadura medida (si agrega la levadura por separado) en el recipiente del pan y a continuación la mezcla seca, la mantequilla y finalmente el líquido. A continuación vierta el agua. Añada los ingredientes adicionales más tarde. (páginas SP15 o SP22) ➜ La elaboración es diferentes según la receta de la mezcla para pan.
El pan no se puede extraer.	● Si el pan no se puede extraer fácilmente del recipiente para pan, deje que el pan se enfríe durante 5–10 minutos y no lo deje sin vigilancia en un lugar donde alguien o algo se pueda quemar. Después, agite el recipiente del pan varias veces utilizando guantes de horno. (Sujete el asa de modo que no impida la salida del pan.)
Al hacer mermelada, ésta se ha chamuscado o la pala de amasar se ha quedado atascada.	● Había poca cantidad de fruta o demasiado azúcar. ➜ Coloque el recipiente del pan en el fregadero y llénelo hasta la mitad con agua templada. Deje que recipiente del pan se empape hasta que se desprenda la mezcla cocida o la pala de amasar. Una vez que se haya desprendido la parte chamuscada, limpie con una esponja. Tenga cuidado con el agua caliente.
La mermelada se ha derramado al hervir.	● Se ha utilizado demasiada fruta o azúcar. ➜ Utilice solo las cantidades de fruta o azúcar especificadas en las recetas de la página SP37.
La mermelada está demasiado líquida y no ha cuajado con firmeza.	● La fruta estaba verde o demasiado madura. ● Se redujo demasiado el azúcar. ● El tiempo de cocción fue insuficiente. ● Se utilizó fruta con un bajo contenido en pectina. ➜ Utilice la mermelada demasiado líquida como salsa para postres. ➜ Espere hasta que la mermelada se enfríe por completo. La mermelada continuará cuajando mientras se enfría.
¿Se pueden utilizar frutas congeladas?	● Es posible utilizarlas.

Resolución de problemas

Antes de llamar al servicio técnico, compruebe esta sección.

Problema	Causa ➜ Acción
¿Qué tipos de azúcar se pueden usar en la mermelada?	● Se puede utilizar azúcar blanco en polvo o en grano. No utilice azúcar moreno, azúcar bajo en calorías ni edulcorante artificial.
¿Se pueden utilizar frutas maceradas en alcohol para hacer mermelada?	● No las utilice. La calidad no es satisfactoria.
La fruta se ha deshecho al hacer fruta en sirope.	● El tiempo de cocción fue demasiado. Es posible que la fruta estuviese demasiado madura.
Los ingredientes adicionales no se mezclan correctamente al pan aderezado.	● ¿Añadió ingredientes adicionales en el dispensador de uvas pasas y nueces antes de que sonara el pitido? ➜ Los ingredientes adicionales deben añadirse en el dispensador de uvas pasas y nueces antes de que ‘ ’ parpadee en la pantalla.
Los ingredientes adicionales no caen al recipiente del pan desde el dispensador de uvas pasas y nueces.	● ¿Está la superficie de los ingredientes adicionales más alta que el borde del dispensador de uvas pasas y nueces? ➜ Añada los ingredientes adicionales de modo que la superficie esté más baja que el borde del dispensador de uvas pasas y nueces. (página SP14) La capacidad del dispensador de uvas pasas y nueces es de 150 g, aunque según el estado y el tipo de los ingredientes, estos pueden desbordarse.
Aparece en la pantalla.	● Ha habido un corte de corriente durante aproximadamente 10 minutos (el enchufe se ha desconectado accidentalmente o se ha activado el disyuntor) o hay otro problema con la alimentación eléctrica. ➜ El funcionamiento no se verá afectado si el problema de alimentación eléctrica es solo momentáneo. La máquina panificadora funcionará de nuevo si se restablece la alimentación eléctrica antes de que pasen 10 minutos, pero el resultado puede verse afectado.
Aparece 1 en la pantalla.	● Ha habido un corte de corriente durante cierto tiempo (es distinto según las circunstancias, por ejemplo, corte de corriente, desconexión, funcionamiento incorrecto del fusible o el disyuntor). ➜ Retire la masa y empiece otra vez con nuevos ingredientes.
Aparece H01–H02 en la pantalla.	● La pantalla indica que hay un problema en la máquina panificadora. ➜ Póngase en contacto con el vendedor o con un servicio técnico de Panasonic.
Aparece U50 en la pantalla.	● La unidad está caliente (más de 40 °C/105 °F). Esto puede ocurrir con el uso repetido. ➜ Espere a que la unidad se enfríe hasta una temperatura inferior a 40 °C/105 °F antes de volver a utilizarla (U50 desaparecerá).

Eliminación de Aparatos Viejos
Solamente para la Unión Europea y países con sistemas de reciclado.

Este símbolo en los productos, su embalaje o en los documentos que los acompañen significa que los productos eléctricos y electrónicos usadas no deben mezclarse con los residuos domésticos.
Para el adecuado tratamiento, recuperación y reciclaje de los productos viejos llévelos a los puntos de recogida de acuerdo con su legislación nacional.
Si los elimina correctamente ayudará a preservar valuosos recursos y evitará potenciales efectos negativos sobre la salud de las personas y sobre el medio ambiente.
Para más información sobre la recogida u reciclaje, por favor contacte con su ayuntamiento.
Puede haber sanciones por una incorrecta eliminación de este residuo, de acuerdo con la legislación nacional.

Para empresas de la Unión Europea
Si desea desechar equipos eléctricos y electrónicos, póngase en contacto con su distribuidor o proveedor para que le informe detalladamente.

Información sobre la eliminación en otros países no pertenecientes a la Unión Europea
Este símbolo sólo es válido en la Unión Europea.
Si desea desechar este producto, póngase en contacto con las autoridades locales o con su distribuidor para que le informen sobre el método correcto de eliminación.

Especificaciones

Alimentación	230 V ~ 50 Hz
Consumo de energía	550 W
Capacidad	(Harina fuerte) máx. 600 g min. 300 g
	(Levadura seca) máx. 7,5 g min. 2,1 g
Capacidad del dispensador de uvas pasas y nueces	máx. 150 g de uvas pasas
Temporizador	Temporizador digital (hasta 13 horas)
Dimensiones (AL×An×Pr)	aprox. 38,2×25,6×38,9 cm
Peso	aprox. 7,0 kg
Accesorios	2 tazas de masa madre, cuchara de medir, cuchara de masa madre


Este símbolo en el producto indica “superficie caliente que no debe tocarse sin precaución”.

Memo

Representative in EU :
Panasonic Marketing Europe GmbH
Panasonic Testing Centre
Winsbergring 15, 22525 Hamburg, Germany

Panasonic Taiwan Co., Ltd.
Web Site: http://panasonic.net/

DZ50B188 ㊗比
F0115D0
Printed in China 瑞